

BIRYANI AL POLLO E MELA

Si riparte con l'MTC, si riparte a giocare.. in modo ancora più responsabile e consapevole di prima, si perché l'aver vinto per me non significa essere arrivata ma al contrario è quasi come iniziare. Adesso mi sento come se dovessi dimostrare ad ogni nuova sfida che sono all'altezza, che quella vittoria è arrivata per un motivo. Magari può sembrare un pochino contorto ma a me piace guadagnarli e soprattutto meritarmi le cose senza se e senza ma e ho la tendenza a prendere tutto piuttosto seriamente. Bene, ma passiamo alla sfida, Annalena ci ha proposto il riso in un bellissimo post carico di informazioni e consigli, sono seguiti dei post dell'MTC che parlano delle cotture e delle tipologie di questo meraviglioso alimento che consiglio a chi ancora non lo ha fatto, di leggere. Io amo il riso, nella mia dispensa c'è il basmati, il jasmine, il venere, quello rosso, un brown rice thailandese comprato sul posto, il riso balilla, il classico carnaroli, il viallone nano.. l'originario mancava e l'ho comprato.. e tanti ancora ne vorrei provare!! Capita spesso che il mio pranzo sia semplicemente riso bianco con olio zenzero e parmigiano e a me piace moltissimo.

Confesso che mi ero fatta molto tentare dal provare una delle ricette di Annalena, in particolare la bavarese, ma poi ho iniziato a pensare e anche se inizialmente la mia mente partoriva solo dolci, mi son ricordata di una ricetta che da tanto tempo volevo provare a fare, il biryani. Non so se la mia ricetta si possa meritare questo nome perché non sono un'esperta di cucina indiana, ma spero quantomeno di essermi avvicinata. Le quantità di spezie che ho utilizzato non è eccessiva perché avevo paura risultassero troppo invadenti, infatti al gusto finale non sono predominanti quindi se qualcuno ama particolarmente il loro sapore consiglio di aumentarne la quantità. Non ho utilizzato le uvette perché da queste parti non sono apprezzate e quindi ho aggiunto la mela per "addolcire" un pochino il sapore e a mio gusto con lo zafferano si sposa molto bene.



BIRYANI AL POLLO E MELA

per due persone

per la marinatura

200 g di sovracosce di pollo (peso al netto degli scarti)

125 g di yogurt bianco intero

2 cucchiaini di succo di limone

1 cucchiaino di cannella in polvere

1 cucchiaino abbondante di curcuma

1 cucchiaino di semi di cumino

1/2 peperoncino rosso fresco tritato

2 cm di zenzero fresco

per il riso

150 g di riso Basmati

300 g di acqua

1 cipolla bionda
1 carota
1 spicchio d'aglio
1 foglia di alloro
1 mela piccola
15 g di pinoli
pistilli di zafferano
2 cucchiaini di latte fresco
2 bacche di cardamomo
sale



Per prima cosa preparate la marinatura, unite allo yogurt tutti gli ingredienti, lo zenzero grattugiato. Eliminate la

pelle dal pollo e tagliatelo a dadini di circa 2 cm, mescolatelo alla marinatura e disponetelo in un contenitore, ricoprite di pellicola trasparente e lasciate riposare in frigorifero da 12 a 24 ore.

Sbucciate la cipolla, tagliatela a metà e poi a fette sottili. Bagnare la lama del coltello vi aiuterà a non piangere, con me funziona. Pulite la carota e affettate anch'essa a rondelle sottili. Sbucciate la mela, tagliatela a spicchi che priverete del torsolo, riducetela poi a dadini. Mettete tutto in una padella dove avrete fatto scaldare dell'olio extravergine d'oliva, unite anche uno spicchio d'aglio intero. Fate rosolare a fuoco basso. Contemporaneamente fate scaldare l'acqua in una pentola con i semi delle bacche di cardamomo. In un'altra padella fate rosolare a fuoco vivo il pollo con tutta la sua marinatura.

Accendete il forno a 180°. Scaldate il latte e fatevi rinvenire i pistilli di zafferano. Quando il mix di verdure e mela sarà cotto unite il riso che avrete precedentemente risciacquato. Aggiungete 300 grammi di acqua bollente, dalla quale avrete tolto i semi di cardamomo, e il latte con lo zafferano, riportate a bollore e versate tutto in una pirofila da forno provvista di coperchio, unite anche la foglia di alloro. Coprite la pirofila con il coperchio e infornate per 15 minuti finché il liquido sarà completamente assorbito. Lasciate riposare una decina di minuti e servite. Tostate i pinoli e disponeteli sul riso direttamente nei piatti.



 Colombelico di Venere



l'ombelico di Venere



con questa ricetta partecipo all'MTC di settembre



PAGLIA E FIENO ALL'ORTICA CON RAGU' DI FRATTAGLIE

Ammetto che la prima cosa che ho pensato è stata "nooooo... e io come faccio??" la seconda è stata "dovrò saltare anche questo mese l'MTC" e così sono passati alcuni giorni e poi ho pensato "deve essere stata una punizione per aver dimenticato di pubblicare i soufflè.. si due, in tempo"

Mettiamola così, ero appena tornata dalle ferie, il fuso orario.. insomma in qualche modo devo pur darmi una spiegazione!!

E fu così che mi trovai a comprare fegatini, cuori di pollo e durelli con affianco un vecchietto che se ne riempiva il carrello. Mi ha fatto pensare a mio nonno, lui ha sempre avuto le galline che puntualmente facevano una brutta fine e di certo non si buttava nulla, nemmeno le budella. Mia mamma ha sempre usato delle frattaglie per preparare il ragù, ma mescolate al macinato non mi hanno mai dato fastidio. Ho deciso quindi di partire da qui, dai miei ricordi e ho preparato un ragù di sole frattaglie, lo so, più banale di così non potevo farlo ma è difficile avere fantasia per qualcosa che non ti piace e che non riesci ad assaggiare. Mi dispiace perché avrei voluto rendere onore anche a questa sfida pensando a qualcosa di più originale, come dice Cristiana "la cucina è arte, sperimentazione, creatività e tanto saper fare" anche per me è così però forse a volte anche preparare un classico va bene, non so, mi perdonerete, solitamente non sono schizzinosa e mi piace provare tutto ma questo tipo di piatti, pur avendoli assaggiati, non mi piacciono proprio, e con il fegato ho riprovato anche di recente ma ancora niente da fare. Però adesso mi pento di non aver memorizzato le "ricette" che preparava annibal nel telefilm in onda lo scorso inverno, certi piattini di alta cucina!!!

Ad ogni modo ho voluto esserci, mi sono impegnata in cucina come per le altre sfide e chi ha mangiato queste tagliatelle le ha trovate buonissime, quindi per chi ama il genere direi che sono un buon classico.

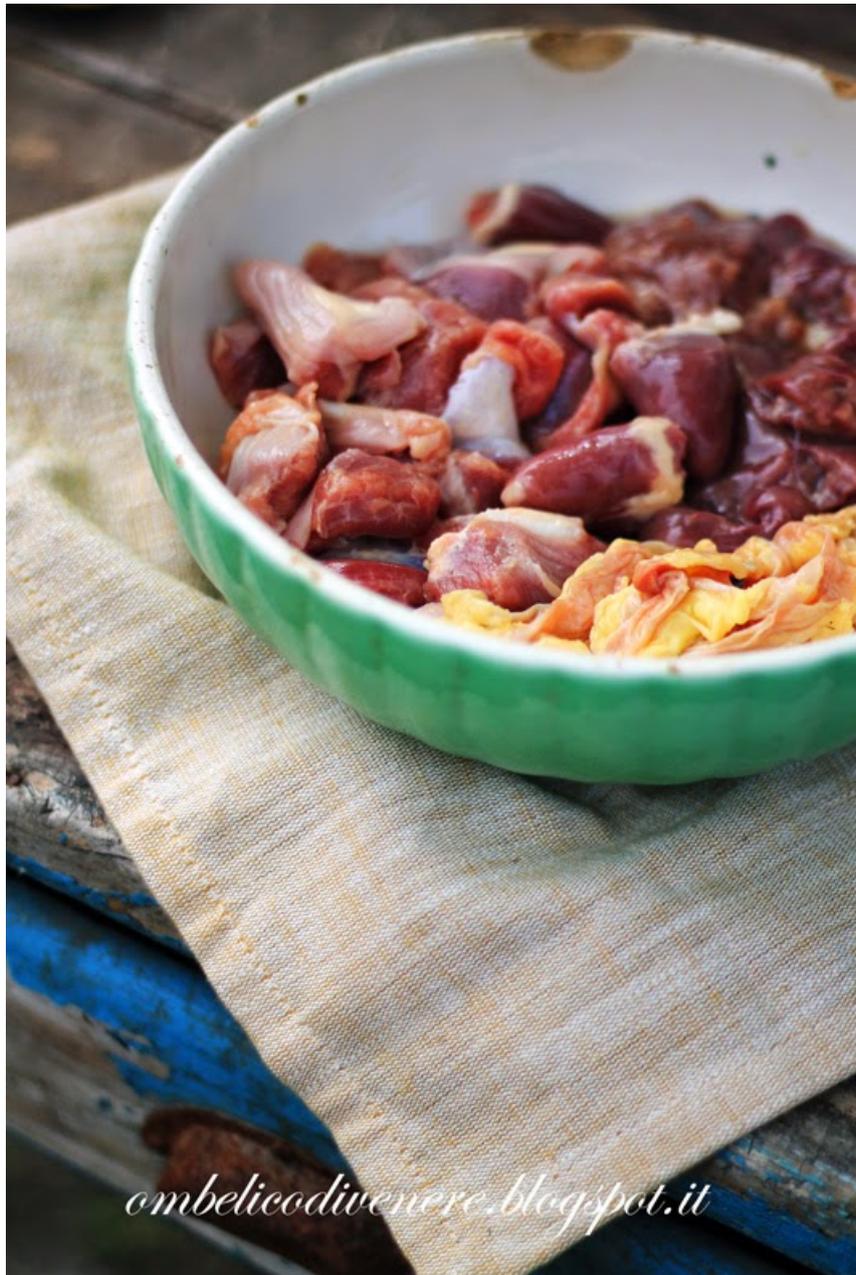


ombelico divenere.blogspot.it

Per dare un pochino di "vivacità" alla ricetta ho deciso di preparare non delle semplici tagliatelle ma una paglia e fieno con l'ortica raccolta sull'argine del fiume durante una passeggiata con mia mamma. Con lei che mi diceva "ma questa non è ortica" e la toccava senza essere punta, poi mi sono sacrificata io e il mio dito ha pizzicato per tutto il giorno.. decisamente erano ortiche.



ambelicodivenera.blogspot.it



ombelicodivenere.blogspot.it

**PAGLIA E FIENO ALL'ORTICA
CON RAGU' DI FRATTAGLIE DI POLLO**

per 6 persone

per la pasta gialla

200 g di farina 00 circa

2 uova

pasta alle ortiche

300 g di farina 00 circa*

250 g di ortiche pesate cotte

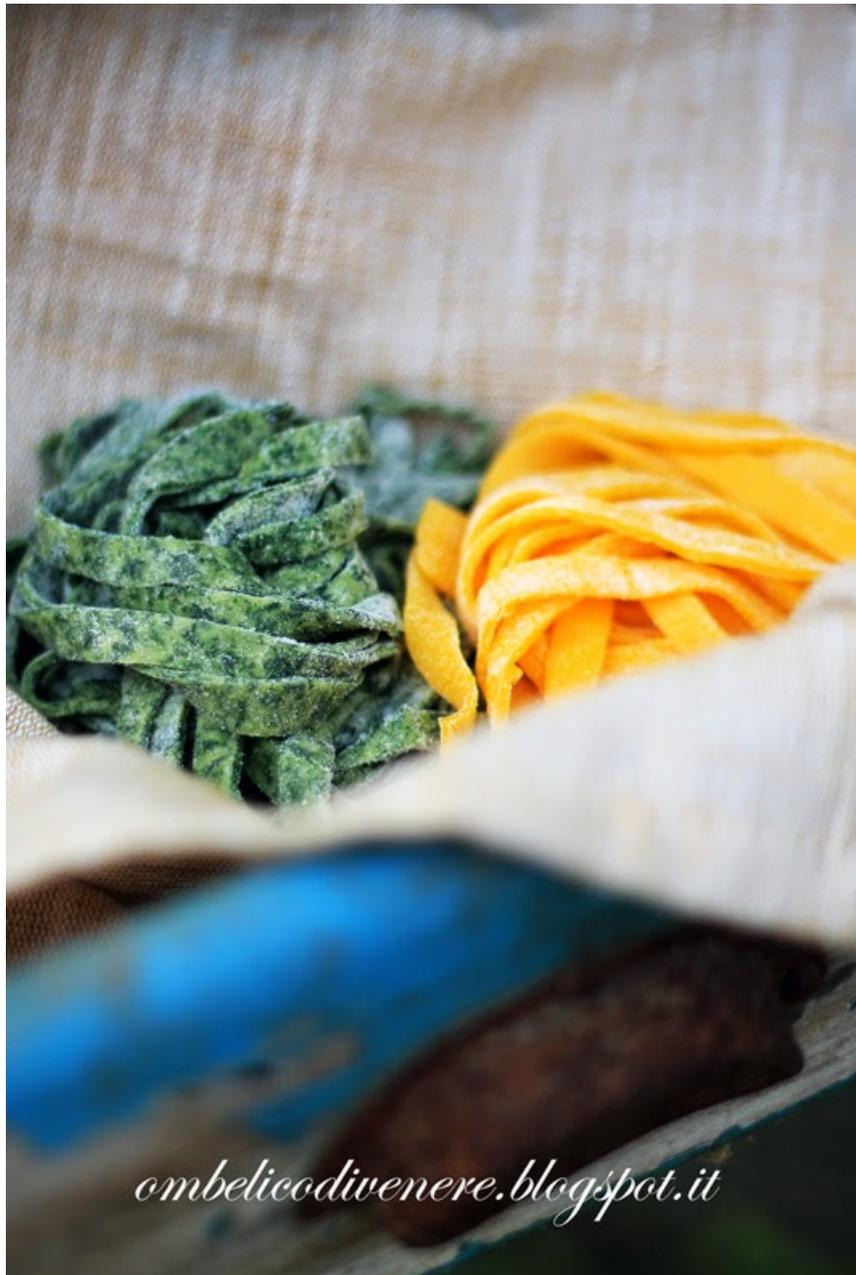
1 uovo

per il ragù

230 g di fegatini di pollo

230 g di dorelli di pollo
60 g di budella di pollo
60 g di pancetta
5 cuori di pollo
1 carota
3 cipollotti freschi
1/2 bicchiere di vino bianco secco
1 cucchiaio di aceto bianco
brodo di pollo q.b.
olio extravergine d'oliva
sale, pepe

*la quantità della farina è indicativa, meglio iniziare l'impasto utilizzandone meno e aggiungerne all'occorrenza. La quantità dipende dalla grandezza dell'uovo e dall'umidità delle ortiche.



Selezionate foglie di ortica più tenere e giovani, quelle vicino alla punta, lavatele più volte accuratamente con acqua fredda, io ho messo anche un cucchiaino di bicarbonato di sodio e poi ho risciacquato bene.

Cuocete in poca acqua salata le ortiche e fatele scolare bene per tutta la notte.

Preparate la pasta gialla lavorando due uova intere e 200 g di farina. Frullate 250 g di ortiche, il peso varia anche in base a quanto le volete verdi e aromatiche, con questa quantità il sapore è piuttosto accentuato.

Lavorate le ortiche con la farina e l'uovo, consiglio di partire con meno farina ed aggiungerne all'occorrenza.

Lasciate riposare i due impasti 20 minuti coperti da un

piatto.

Mettete il fegato in un piatto con dell'acqua fredda e un cucchiaio di aceto bianco per dieci minuti poi scolatelo.

Per il ragù, in un tegame fate rosolare la carota pulita e i cipollotti tagliati grossolanamente e la pancetta a striscioline. Tritate le budella e unitele al soffritto. Quando tutto sarà rosolato unite i dorelli che avrete tagliato a piccoli pezzetti eliminando la parte dura che stà al centro, se i pezzetti fossero troppo grossi potete passarli velocemente nel mixer. Tagliate i cuori e il fegato a pizzoli pezzi e metteteli nel tegame, lasciate soffriggere il tutto mescolando ogni tanto. Sfumate con 1/2 bicchiere di vino bianco e lasciatelo evaporare. Unite il brodo caldo fino a coprire il tutto. Lasciate cuocere circa 40 minuti, se il ragù dovesse asciugarsi troppo aggiungete poco brodo per volta, alla fine dovrà rimanere non troppo asciutto. Regolate di sale e pepe.

Cuocete pochi minuti le tagliatelle in acqua bollente salata, scolatele e conditele con un filo di olio extravergine d'oliva e con il ragù di frattaglie, completate con Parmigiano reggiano a piacere.



ombelicodivenere.blogspot.it



ombelicodivenere.blogspot.it



ombelicodivenere.blogspot.it



con questa ricetta aprtecipio all'MTC del mese di aprile



STRUDEL AL GORGONZONA E GUANCIALE

Oggi qui si festeggia, il mio blog compie due anni, un nevellino in confronto a tanti altri ma è comunque cresciuto tanto rispetto l'inizio. Ricordo l'entusiasmo e l'incoscienza dei primi mesi, ricordo un febbraio con 22 ricette in 17 giorni.. 0.o forse un po' troppe!! Con il tempo le cose si sono ridimensionate e gli impegni sono aumentati, l'MTC, Taste&More e Agrodolce, tutte grandi soddisfazioni che mi hanno un pochino allontanato da qui, ma spero di ricominciare ad essere più presente. Ma ora parliamo della sfida mensile dell'MTC, parliamo di Mari, la vincitrice, che molto generosamente ci ha donato non una ma ben due ricette da rielaborare!!!

Non pensavo di partire con uno strudel salato, io che ero tra le sostenitrici del dolce!! Ma poi capita un giorno in cui stai facendo tre tipi di biscotti e una torta e di fare altri dolci mica ne hai voglia!! E capita anche che per pranzo non sai cosa preparare e ti salta in mente lo strudel.. apri il frigorifero e sbirci in cerca di qualche idea! E capita che nasca lui, così per caso, non studiato non voluto, ma a volte l'improvvisazione premia, infatti il risultato non ha deluso. Mi piace che nel piatto siano presenti alimenti con caratteristiche differenti, quindi il dolce della pera e del gorgonzola anche leggermente piccante, il salato del guanciale e l'acido della panna. Come tocco finale nella salsa ho messo pochissimo zafferano che non deve assolutamente prevalere come sapore ma deve essere appena percettibile, in questo modo in bocca si sentiranno tutti i sapori!

Per realizzare l'impasto ho dovuto aggiungere più acqua calda rispetto a quella prevista, la necessaria perché il mio impasto potesse stare assieme e avere una consistenza tale che gli permettesse di essere steso!



**STRUDEL AL GORGONZOLA E GUANCIALE
CON CREMA DI PORRI E PERE**

per 3 persone

per la pasta strudel

150 g di farina 00

65 g di acqua

1 cucchiaino di olio extravergine d'oliva

1 pizzico di sale

per il ripieno

200 g di ricotta di mucca fresca

100 g di gorgonzola

60 g di guanciale

1 uovo

per la crema

100 g di pera abate pulita e senza buccia
60 g di porro pulito
60 g di panna acida
la punta di un cucchiaino di zafferano
olio extravergine d'oliva
sale, pepe



Preparate l'impasto secondo le indicazioni di Mari, *scaldate l'acqua, deve essere abbastanza calda ma non bollente. Setacciate la farina in un recipiente, aggiungete il sale e l'olio e versate a mano a mano l'acqua calda mescolando. Quando la farina avrà assorbito tutta l'acqua, togliete l'impasto dal recipiente e cominciate a lavorarlo con le mani*

su una spianatoia per un paio di minuti, fino ad ottenere un impasto morbido, quasi appiccicoso ma che comunque non resta attaccato alla spianatoia o alle dita. Mettete l'impasto a riposare, coperto da un panno umido o da una pellicola, per circa mezz'ora.

Nel frattempo in una padella calda adagiate le fette di guanciaie affettate molto sottili, appena il grasso si sarà sciolto e sarà quindi trasparente, toglietele dalla padella, in questo modo il guanciaie risulterà più saporito e più facile da tagliare. Aggiungete in padella due cucchiaini di olio extravergine d'oliva e fate rosolare il porro tagliato a rondelle sottili e la pera tagliata a piccoli dadini, dopo qualche minuto allungate con una tazzina di acqua e proseguite la cottura per una decina di minuti. Aggiungete la panna acida, mettete tutto in una ciotola e con un frullatore ad immersione formate una crema. Rimettete a scaldare in padella, salate e completate con lo zafferano. In una ciotola sbattete l'uovo, unite la ricotta e il gorgonzola e amalgamate formando una crema.

Stendete la pasta in un quadrato di circa 25×25, disponetevi sopra la crema lasciando un bordo di 2 cm tutto attorno. Adagiate sopra le fette di guanciaie. Ripiegate i bordi della pasta verso l'interno e arrotolate lo strudel. Avvolgetelo in un canovaccio, fissate prima i due lati esterni con uno spago e poi bloccatelo in due punti. Mettete a cuocere sommerso dall'acqua bollente per 30 minuti. Scolate lo strudel eliminate lo spago e togliete il canovaccio. Tagliate a rondelle di circa 1,5 cm, disponete nel piatto e servite con la salsa calda e un filo di olio extravergine d'oliva. A piacere decorate con fette sottilissime di pera.



ombelicodivenere.blogspot.it



ombelicodivenere.blogspot.it



con questa ricetta partecipo alla sfida del mese di Febbraio dell'MTC



QUENELLE DI RICOTTA ALLE ERBETTE, CICORIA PERE E PANCETTA

Quando leggo una ricetta che ha tra l'elenco degli ingredienti la ricotta non resisto! Tante di voi avranno trovato commenti ai loro post dove esprimo proprio il mio amore per questo ingrediente, è proprio così.. un alimento delicato estremamente versatile di cui io non potrei fare a meno.

Anche gli gnocchi con la ricotta sono i miei preferiti ed oggi ve ne propongo una versione ricca. Il dolce della pera e della bietola, l'amaro della cicoria, il salato del rigatino, il sapore leggermente acido del formaggio.. tutti i sapori si mescolano e bilanciano creando un piattino delizioso. Ho deciso di tritare grossolanamente gli ingredienti da aggiungere alla ricotta perché tutti gli ingredienti rimanessero più riconoscibili, in questo modo si ottiene anche una pasta più rustica.



QUENELLE DI RICOTTA ALLE ERBETTE, CICORIA, PERE E PANCETTA

ingredienti per 2 persone:

- 250 g di ricotta di mucca
- 120 g di pera abate (pesata pulita)
- 100 g di bietole (solo le foglie)
- 70 g di farina 00
- 60 g di cicoria (solo le foglie)
- 40 g di formaggio tipo brie
- 40 g di rigatino toscano affumicato
- 1 uovo
- 1 scalogno



Lavate bene le foglie di cicoria e di bietola, eliminate le coste. Fate bollire dell'acqua e fatevi cuocere pochi minuti le erbe. Scolatele con una schiumarola, senza buttare l'acqua, e strizzate bene. In una padella fate scaldare due cucchiari di olio extravergine d'oliva e soffriggete lo scalogno tritato grossolanamente. Unite 100 grammi di pera a piccoli cubetti e il rigatino, fate rosolare. Aggiungete le erbe, fatele insaporire qualche minuto e togliete dal fuoco. Tritate tutto il composto con un coltello affilato. Potete anche frullare il composto per ottenere un'effetto più omogeneo ma in questo modo non si distingueranno più tutti i sapori. Lasciate intiepidire. In una ciotola sbattete le uova, unite la ricotta

e mescolate con una frusta creando una crema omogenea. Unite la farina e fatela amalgamare. Unite poi il composto di erbe e mescolate bene.

Tagliate la restante pera in fette molto sottili, mettetele in padella con un paio di cucchiai di acqua di cottura delle erbe e fate cuocere, unite il formaggio e togliete dal fuoco. Fate sciogliere il formaggio.

Riportate a bollore l'acqua e salatela. Con due cucchiai formate delle quenelle non troppo grandi e delicatamente fatele scivolare nell'acqua bollente. Quando saliranno a galla scolatele con una schiumarola e mettetele nella padella con il formaggio, fate saltare per amalgamare tutti gli ingredienti e servite ben caldo.



TANTISSIME ALTRE GUSTOSE RICETTE VI ASPETTANO DA MERCOLEDÌ 5
SUL NUOVO NUMERO DI TASTE&MORE!!!
NON PERDETEVELO, VI ASPETTANO TANTE INTERESSANTI NOVITA'!!
CURIOSI??! NON MANCATE DI VISIONARE LA RIVISTA IL 5
FEBBRAIO!!!

TAGLIATELLE DI ZUCCA CON FARAONA AL MARSALA E PORCINI

E' arrivato... l'autunno!! Ho un rapporto conflittuale con questa stagione, non sopporto la luce che inizia a mancare, svegliarmi con il buio mi rende ancora più pigra e la voglia di uscire da sotto le coperte calde, cala precipitosamente! Non amo mettere le scarpe, i calzini e lasciare i miei piedi chiusi per tutto il giorno! Mi piacciono le t-shirt e sentire l'aria sulla pelle, e ora non posso più indossarle, devo ricoprirmi di mille strati da togliere, rimettere, togliere di nuovo.. una sofferenza!! Devo sempre indossare una sciarpa perchè il mal di gola è sempre lì in agguato.. infatti eccolo qui!! Allora arrivano le calde zuppe e i tè a rincuorare le mie giornate grigie, e arriva la zucca, un'ortaggio meraviglioso che ho imparato ad amare in ogni portata.



**TAGLIATELLE DI ZUCCA
CON FARAONA AL MARSALA E PORCINI**
per 5 persone

per la pasta

500 g di farina 00
300 g di polpa di zucca
1 uovo

per il sugo

1/2 faraona
6-7 funghi porcini
5 cucchiaini di marsala secco
2 carote
1 cuore di sedano

1 cipolla piccola
salvia
olio extravergine d'oliva
sale
Parmigiano Reggiano



Private la zucca della buccia e dei semi, tagliatela a pezzi, cuocetela in forno in un "cartoccio" di alluminio per circa 45 minuti, finché non sarà tenera. Lasciatela raffreddare e frullatela. Create una fontana con la farina, al centro mettete la polpa di zucca e l'uovo intero, iniziate a lavorare il tutto finché si formerà un composto liscio e omogeneo, almeno dieci minuti. Avvolgete in pellicola per alimenti e lasciate riposare circa 15-20 minuti.

Nel frattempo scaldare una padella e mettete a cuocere la

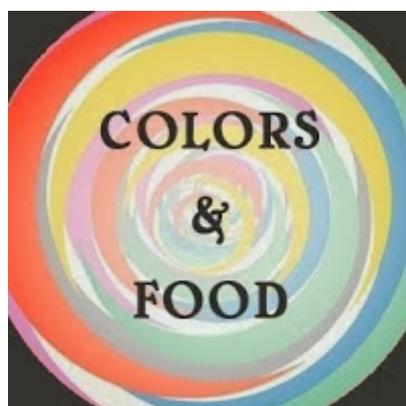
faraona con la parte della pelle rivolta verso il basso, fate rosolare bene su tutti i lati, sfumate con il marsala secco, lasciate evaporare, allungate se necessario con poca acqua e procedete la cottura per una decina di minuti. In un'altra padella mettete poco olio extravergine d'oliva, quando sarà caldo fate soffriggere la cipolla le carote e il sedano che avrete ridotto in piccoli cubetti. Unite i porcini e qualche foglia di salvia, fate cuocere pochi minuti, sfumate con due cucchiari di marsala secco. Prelevate tutta la carne dalle parti della faraona facendo attenzione a eliminare tutte le ossa. Tagliate la carne a cubetti ed unitela ai porcini, allungate con poca acqua e lasciate cuocere 5-6 minuti, salate a piacere.

Tirate la pasta sottile, lasciatela asciugare, arrotolatela su se stessa e tagliate delle striscie larghe circa mezzo centimetro. Cuocete la pasta pochi minuti in acqua salata, scolatela e condite con il sugo di porcini un po' di olio extravergine d'oliva e a piacere del Parmigiano Reggiano.





con questa ricetta partecipo al contest Colors&food di ottobre



e al contest di Barbara



PLIN ROMAGNOLI

In questa ricetta si butta solo l'osso.. e il guscio dell'uovo!!

Nel suo post Elisa racconta che un tempo, per realizzare i ravioli, nelle famiglie povere si utilizzavano gli avanzi e quello che c'era in casa in quel momento, di certo io non ho seguito alla lettera questo esempio ma ho voluto usare un taglio di carne che seppur di razza tipica, è tra i più economici e non ho scartato quasi nulla di quello utilizzato per la realizzazione della ricetta.

Per quel che riguarda la pasta, non so se sia sufficientemente sottile ma giuro che il mio mattarello non ha mai visto sfoglia più fine.. questa volta il ripieno non traspare perchè è col carne!!

Da fiera romagola che sono non perdo occasione per insinuare un po' della mia terra in ogni ricetta e per questo ho pensato a dei plin che fanno di Romagna, nell'insieme il gusto è saporito e deciso, personalmente ne sono rimasta soddisfatta, anche perchè io amo la pasta ripiena, generalmente è la mia prima scelta anche al ristorante, sarà che sono cresciuta a forza di cappelletti... che brutta infanzia!!



PLIN ROMAGNOLI

per 5 persone

per la pasta

4 uova

2 tuorli

400 g di farina 0 biologica

per la carne

450 g di punta di petto di Vitellone bianco di razza tipica
romagnola

2 cucchiaini di olio extravergine d'oliva

2 spicchi d'aglio

1 rametto di rosmarino

sale grosso

per il ripieno

150 g di punta di petto privata dell'osso e del grasso
25 g di scalogno pesato pulito
20 g di Sangiovese superiore
250 g di Squaquerone
80 g di Parmigiano Reggiano
per il condimento
1 rametto di rosmarino
250 g di Sangiovese Superiore
2 cucchiaini di fondo di cottura della carne senza grasso
2 cucchiaini di Parmigiano Reggiano
1 cucchiaino di aceto balsamico di Modena
1 cucchiaino di miele d'acacia
grassi di cottura della carne



La sera prima, scaldate bene una padella senza grassi e rosolatevi la bistecca di punta di petto da entrambi i lati, trasferitela in una teglia da forno con due cucchiari di olio extravergine d'oliva, due spicchi d'aglio in camicia e un rametto di rosmarino intero, salate con poco sale grosso. Cuocete per 30 minuti, a metà cottura circa irrorate con 1/2 bicchiere d'acqua. Terminata la cottura mettete da parte la carne e filtrate tutto il sugo, conservatelo poi in una tazza, buttate l'aglio e tenete da parte il rosmarino. Il mattino seguente il grasso si sarà rappreso e sarà tutto in superficie, prelevatelo dividendo la parte magra da quella grassa e tenetele da parte entrambe. Preparate la pasta lavorando la farina con le uova e il tuorlo

(La ricetta di Elisa prevede un solo uovo grande intero e due tuorli per 200 g di farina, ma il mio impasto risultava troppo asciutto per realizzare una pasta ripiena, per questo motivo dovete regolarvi in base appunto, alla grandezza delle uova, il mio consiglio è quello di tenere sempre da parte un po' di farina dal totale, ad aggiungerla se la pasta fosse troppo appiccicosa, farete sempre in tempo) Una volta formato un composto liscio e omogeneo avvolgetelo nella pellicola da alimenti e lasciatelo riposare almeno 15-20 minuti.

Nel frattempo preparate il ripieno, tagliate a rondelle sottili lo scalogno e fatelo rosolare in padella con un pò del grasso avanzato dalla cottura della carne, dopo qualche minuto sfumate con il Sangiovese, quando sarà evaporato togliete dal fuoco. Tagliate la carne a dadini eliminando l'osso, il grasso ed eventuali nervi, frullate il tutto assieme all'albume avanzato dalla preparazione della pasta e agli aghi di rosmarino che avevate tenuto da parte dalla cottura dell'arrosto aggiungete lo squaquerone, il parmigiano e lo scalogno. Frullate tutto creando un composto omogeneo.

Riprendete la pasta, stendetela molto sottile, dividete la sfoglia a metà, una parte piegatela su se stessa e tenetela da parte sotto un canovaccio per evitare che si secchi troppo. Tagliate delle striscie larghe circa 10-12 centimetri e disponete nel mezzo dei mucchietti di ripieno (la quantità deve essere come di una grossa nocciola), distanti tra loro 1 centimetro, ripiegate la pasta su se stessa e date il pizzicotto tra un mucchietto e l'altro sigillando la pasta, con la rondella eliminate la pasta in eccesso su davanti, ora passate con una rondella tra i mucchietti partendo sempre da dietro i plin, la parte intera senza la giuntura.

Disponete la pasta su un piano infarinato e fatela riposare per circa mezz'ora.

Preparate la salsa, mettete il Sangiovese nella padella dove avete cotto lo scalogno, unite un rametto di rosmarino e fate ridurre fino ad ottenere due cucchiai di liquido. Quando è ancora ben caldo incorporatevi il parmigiano e il miele, fate sciogliere bene, unite poi due cucchiai del sugo di cottura

della carne e l'aceto balsamico. Cuocete pochi minuti i plin in acqua bollente salata, scolateli e conditeli con il grasso di cottura della carne, impiattate e irrorate con quattro o cinque cucchiari di salsa al Sangiovese, a piacere spolverate con poco Parmigiano Reggiano.





con questa ricetta partecipo all' MTC di settembre



RAVIÒLE DÈL PLIN

Innanzi tutto devo dire una cosa.. “Eli, sei un mito” in un anno di partecipazione all’MTC sei riuscita a vincere ben due volte, tutto meritato naturalmente!! Da te c’è sempre da imparare, la tua arte culinaria mi incanta sempre di più e il tuo modo di descrivere le tradizioni e le tecniche invoglia a mettersi subito all’opera!

Questa ricetta già l’avevo adocchiata dopo la prima pubblicazione sul blog di Elisa e così, diversi mesi fa, la provai , anche se con qualche piccolo cambiamento, in realtà per partecipare ad un contest in cui si chiedeva di realizzare una ricetta della tua “food friend” ovvero la foodblogger del cuore!! Di fatto però, la ricetta doveva essere una torta e quando me ne resi conto ormai avevo già digerito i Plin, poco male perchè sono buonissimi!!

Campeggiano da mesi tra le bozze del mio blog aspettando solo il momento giusto per essere pubblicati... ed eccoli qui, voglio però fare una precisazione, la pasta probabilmente è troppo grossa, ma non è colpa mia.. sono reduce da anni e anni di scuola della mamma che tira la pasta piuttosto grossa perchè a noi piace così!!



RAVIO'LE DÈL PLIN

per 4 persone

da una ricetta di Elisa

per la pasta

4 uova

400 g di farina

per il ripieno

150 g di spinaci (pesati cotti)

200 g di salsiccia

20 g di Parmigiano Reggiano

1 spicchio d'aglio

1 cipollotto

1 patata piccola lessa (circa 100 gr pesata cotta e pelata)
rosmarino
noce moscata
olio evo
pepenero
1 uovo
per condire
burro
salvia
Parmigiano Reggiano



Lessate gli spinaci, lavati e mondati, strizzateli bene e teneteli da parte. Lessate una patata, sbucciatela e schiacciatela con lo schiaccia patate. Nel frattempo rosolate

la salsiccia con uno spicchio d'aglio e il cipollotto tritato in una padella in cui avrete messo un filo d'olio extravergine d'oliva, aggiungete qualche ago di rosmarino e pepate. Mettete tutto in un mixer, spinaci, patate, Parmigiano e il composto di salsiccia, unite un pizzico di pepe e di noce moscata, frullate e quando il composto sarà raffreddato unite un uovo e fatelo ben amalgamare.

Per la pasta, rovesciate a fontana la farina sul tagliere, con la mano create un buco al centro dove metterete le uova, iniziate a lavorare con la forchetta prendendo sempre più farina dai bordi, quando non riuscirete più a lavorare con la forchetta iniziate ad impastare a mano per circa 10 minuti finchè l'impasto sarà liscio e omogeneo, formate una palla, avvolgetela nella pellicola e fate riposare 15 minuti. Stendete un velo di farina sul tagliere e iniziate a stendere la pasta col mattarello fino a creare una sfoglia sottile. Tagliate delle strisce per tutta la larghezza della pasta alte circa 12-13 cm, posizionate dei piccoli mucchietti di impasto uno vicino all'altro alla distanza di circa 1 cm per il verso della lunghezza e leggermente decentrati, inumidite appena la pasta con dell'albume o dell'acqua, rovesciate la parte più "alta" della pasta sopra l'altra parte. a questo punto date un pizzicotto tra i mucchietti di ripieno e sigillate bene con le dita tutta la parte davanti alle raviole, con una rotella tagliate tutto il lato lungo rimanendo a pochi millimetri dal ripieno, ora con la rotella passate in mezzo ai vari ravioli partendo dalla parte dietro ovvero quella intera dove non c'è la giunta della pasta.

Fate bollire dell'acqua salata, cuocete pochi minuti i plin e conditeli con burro e salvia, io ho messo anche un po' di parmigiano Reggiano.

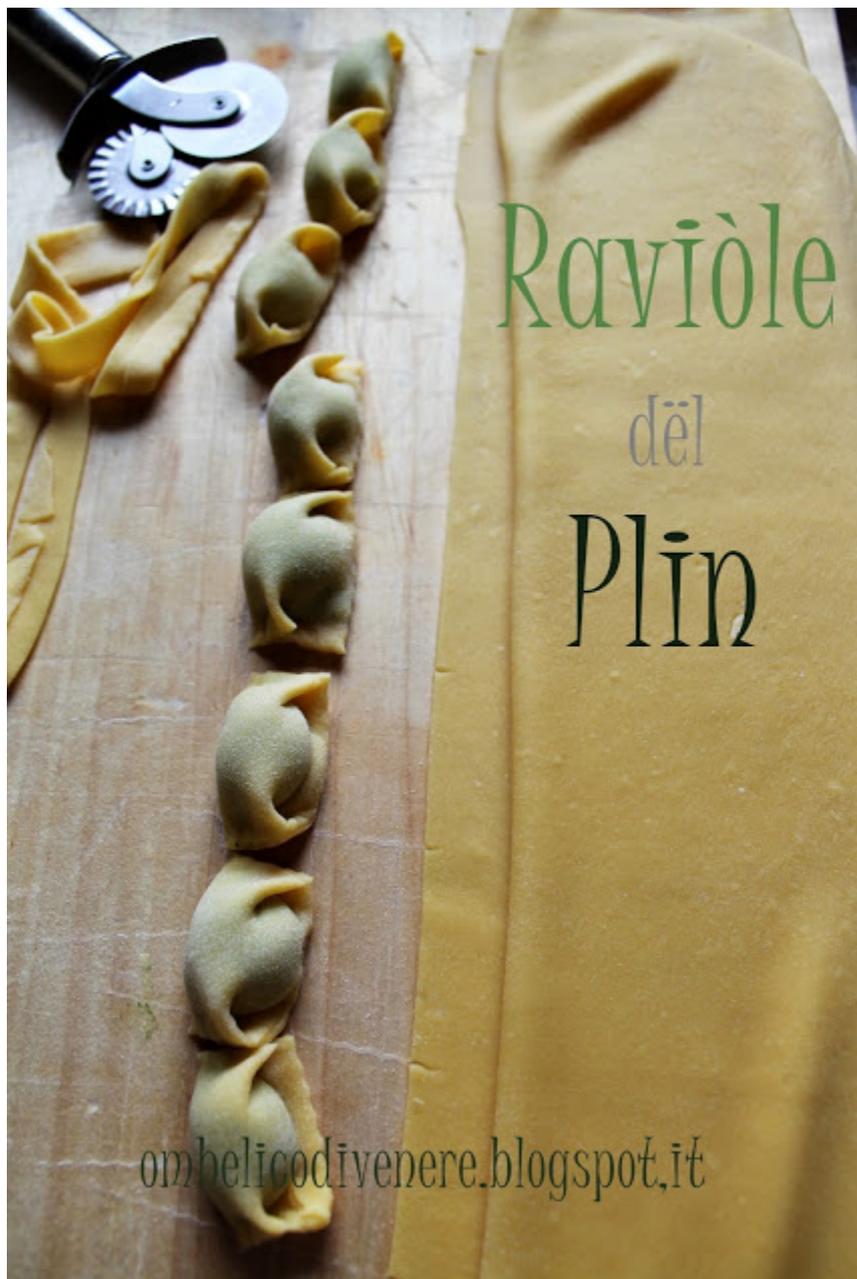
Raviòle
dël Plin



ombelicodivenere.blogspot.it



ombelicodivenere.blogspot.it



con questa ricetta partecipo all'MTC di settembre



CARAMELLE AI FORMAGGI E SPECK CON SALSA ALL'ASIAGO

Eccomi qui.. dopo un'altra ondata di assenze dalla blogsfera.. sempre giustificata da questo cattivissimo mal di testa.

Domenica, visto che non sapevo dove andare ho fatto una "bella gita" al pronto soccorso e mi son goduta il soggiorno con due flebo attaccate al braccio, beh.. ora non dico niente, solo la mattina ho paura di svegliarmi con questo tormento. Almeno ho parlato col neurologo che per ora mi ha dato una cura da fare. Ma parliamo di cose buone che è meglio.. era da un po che volevo provare questa pasta bicolor e devo dire che è molto bella da vedere anche se il lavoro è un po lungo!!



**CARAMELLE AI FORMAGGI E SPECK
CON SALSA ALL'ASIAGO**

per 6-7 persone

per la pasta

650 gr di farina circa

6 uova

5-6 cucchiaini di concentrato di pomodoro

per il ripieno

300 gr di ricotta di pecora

180 gr di raviggiolo

150 gr di formaggio campagnolo

60 gr di Parmigiano Reggiano

100 gr di speck

per il condimento

100 gr di asiago
200 gr di latte parzialmente scremato
12 gr di farina 00
sale
4-5 noci
burro



Impastate 3 uova con 300 gr di farina fino a formare un'impasto omogeneo e liscio, avvolgere la pasta nella pellicola e lasciatela riposare per 15 minuti.

Nel frattempo impastate altre 3 uova con il concentrato di pomodoro e i 350 gr di farina, quando il composto sarà liscio avvolgetelo nella pellicola e lasciate riposare 15 minuti.

Amalgamate assieme tutti i formaggi e lo speck a piccolissimi

cubetti.

Tirate entrambe le paste con la macchinetta ma non fatela troppo sottile, tagliate delle strisce larghe 1,5 cm, sovrapponetele una sull'altra per mezzo cm scarso alternando la rossa e la gialla (circa 5-6 strisce) schiacciatela un po' col mattarello in modo che non si apra, passate la pasta alla macchinetta in un livello più sottile, in questo modo si "sigillerà". Se fosse necessario prima di sormontare le varie strisce inumidite la pasta sui lati in modo che diventi più appiccicosa e quindi si attacchi meglio.

Rifilate i lati della striscia di pasta e tagliate ogni 8 cm circa, al centro mettete il ripieno, sovrapponetegli un lato della caramella e sopra mettete l'altro cercando di sigillarlo bene, chiudete con un pizzicotto i lati delle caramelle.

Cuocete pochi minuti in acqua poco salata.

Per la salsa, in un pentolino mettete la farina e aggiungete poco alla volta il latte mescolando continuamente per non formare grumi, portate a bollore, spegnete il fuoco e aggiungete l'asiago mescolando finché non si scioglie completamente.

Nei piatti di portata stendete la crema di asiago disponete sopra le caramelle, velatele appena con del burro e cospargete con gherigli di noci.



ombelicodivenere.blogspot.it