

CAPPELLACCI DI CASTAGNE

Stavo lì ad aspettare il mio turno al banco dei salumi e come al solito guardavo incuriosita i vari piatti pronti, il mio sguardo si ferma su un vassoio di pasta fresca ripiena, ha una forma "strana" o comunque mai vista.

Mi succede di iniziare ad immaginare questo tortello gigante mentre si apre, ovvero l'azione opposta a quando viene realizzato, per capire con quale forma va tagliata la pasta, una "cosa" strana.. Davanti a me per fortuna avevo alcune persone, almeno ho avuto il tempo di studiare un po!! Addirittura per sicurezza, ho pensato di comprarne uno.. Eh si uno.. !! Credo mi avrebbero guardata strano!! Comunque avevo capito, non era poi così difficile, doveva solo arrivare il momento per prepararli, poi nella mente arriva un ricordo di una pasta fatta con farina di castagne condita con i porri e penso sia perfetto.. c'è solo un piccolo problema.. come dirlo a lui che la dovrà mangiare.. potrei dire che sono al cacao.. ma forse è peggio.. vada per la sincerità!! E' andata bene!!



CAPPELLACCI DI CASTAGNE CON PORRI E SPEK

per 4 persone (circa 24 pezzi)

per la pasta

3 uova

200 gr di farina 00

100 gr di farina di castagne

per il ripieno

200 gr di ricotta di mucca

150 gr di formaggio campagnolo

80 gr di pecorino

per il condimento

3 porri piccoli

100 gr di speck

1 tazza di panna fresca

10-15 gr di pecorino
olio evo
sale

Per la pasta, sul tagliere mettete le due farine e formate un buco al centro nel quale metterete le uova, iniziate a lavorare l'impasto finchè non diventa liscio e omogeneo. Avvolgetelo nella pellicola e lasciate riposare almeno 15 minuti.

Nel frattempo preparate il ripieno lavorando assieme i due formaggi con il pecorino grattugiato e tenete da parte.

Stendete la pasta sottile e ricavate dei quadrati di circa 9x9 mettete un cucchiaino molto abbondante in una metà del quadrato di pasta e girategli sopra l'altra metà, chiudete bene tutto attorno, avrete ottenuto un rettangolo, prendete le due estremità del rettangolo dalla parte dove il cappellaccio è chiuso e sovrapponetelo.

Mettete a bollire l'acqua salata. Lavate i porri e togliete la prima pelle, tagliate a rondelle sottili tutta la parte bianca, in una padella fate scaldare un po di olio evo e mettete a cuocere i porri. Se necessario allungate con dell'acqua e salate. A cottura terminata metteteli in una ciotola, aggiungete il pecorino e la panna e con il frullatore ad immersione formate una crema (potete tenere da parte alcune rondelle di porri per decorare il piatto)

Tagliate lo speck a striscioline sottili e rosolatelo in padella con poco olio evo.

Cuocete la pasta, conditela con un filo d'olio, sul fondo del piatto disponete due cucchiaini di crema di porri, posizionate i cappellacci e terminate con lo speck.



Cappellacci
di
Castagne

ombelicodivenere.blogspot.it



ombelicodivenere.blogspot.it



con questa ricetta partecipo al contest di ESSENZA IN CUCINA e
MY TASTE FOR FOOD

COUS COUS CON VERDURE

PECORINO E SALSICCIA

Ho tanta voglia di vacanza, di andarmene un po' via dai soliti posti, sì perché per me vacanza vuol dire partire, se passo le ferie a casa è praticamente come non farle..

quando parto mi estraneo completamente riesco a non pensare a niente della vita di tutti i giorni e per me questo vuol dire staccare la spina, per me vuol dire vacanza!!! poi sarà che sono un'appassionata di viaggi, non son mai tornata nello stesso posto e per il momento lo considero tempo sprecato, con tutti i posti che ci son da vedere.. comunque ancora non so se riusciremo ad andarcene da qualche parte.. speriamo!!!

Oggi voglio proporvi un cous cous molto buono che si può servire come finger food all'interno di piccoli bicchierini oppure lo si può utilizzare per riempire dei peperoni.. a voi la scelta!!!



COUS COUS CON VERDURE PECORINO E SALSICCIA

120 gr di cous cous integrale
4 peperoni piccoli
piselli
1 carota
fagiolini
1 confezione di ceci
1 salsiccia
50 gr di pecorino
olio evo, sale, pepe

Mettete a bollire 240 ml di acqua salata con un cucchiaino di olio extravergine d'oliva. Quando l'acqua bolle versatela sul cous cous che avrete messo in una ciotola abbastanza capiente perchè gonfierà abbastanza. Continuate a mescolare con una forchetta finchè il cous cous sarà tiepido poi con le mani procedete con la sgranatura, ovvero sfregate il cous cous tra le mani finchè sarà freddo e senza grumi.

Sgranate i piselli, pelate le carote e mondate i fagiolini che taglierete a pezzi come anche le carote, cuocete le verdure circa 10 minuti, per i piselli dipende da quanto son freschi forse impiegheranno anche più tempo. Soffriggete la salsiccia in padella.

Riunite tutto in una ciotola, verdure cous cous e ceci, completate col pecorino a piccole scaglie e un filo d'olio evo, eventualmente regolate di sale e pepe.

Tagliate la calotta dei peperoni e puliteli all'interno eliminando i semi e i filamenti bianchi, riempite con il cous cous rimettete la calotta, ungete con poco olio evo e informate a 180° per 20- 25 minuti. Servite tiepidi o freddi.

IN VERSIONE FINGER FOOD



con questa ricetta partecipo al contest di DOLCE MELA

LASAGNE DI PIADINA

Sono stanca solo io??? questa settimana alla mattina il letto mi tiene stretta ed è davvero un gran dispiacere abbandonarlo!!!! spero che sia un momento.. anche perchè qui da me è tornato un pò freddino, sarà quello??? caldo ti prego.. arriva!!!

Ho visto in giro per i vari blog delle lasagne fatte con il pane carasau e mi ha incuriosito molto questa cosa quindi l'altro giorno al super mercato ho visto un sacchettone di "piadine" fatte a schiacciatina, in pratica gli ingredienti sono i classici della piada ma stesa super sottilissima e croccantissima, della serie se mi cade il sacchetto ho il pan grattato già fatto!!! potevo non comprarlo??? ma vahhhh... anche perchè a me le cose croccanti piacciono moltissimo!!! allora ho pensato di farci una lasagna, poi il sapore è molto meglio del pane carasau!! qualcosa da far fuori in frigo, che nelle

lasagne ci sta sempre, c'è sicuro!!!

LASAGNE DI PIADINA CROCCANTE

per una teglia 15×15

2 zucchine

100 gr di ricotta

piselli

1 scalogno

2-3 fette di prosciutto cotto

camoscio d'oro

piadina croccante sottile

olio evo, sale, pepe

In una padella mettete a scaldare un filo d'olio, unite 1/2 scalogno tritato e i piselli, lasciate soffriggere qualche minuto poi allungate con dell'acqua, salate, pepate e terminate la cottura.

In un'altra padella soffriggete le zucchine con l'altra metà dello scalogno e un filo d'olio evo, salate e a cottura terminata frullatele con la ricotta.

Sul fondo della teglia sistemate la piadina croccante distribuite qualche cucchiaino di crema di zucchine, mettete il camoscio d'oro a pezzetti qualche cucchiaino di piselli e una fetta di prosciutto cotto, disponete un'altra fetta di piada e fate il secondo strato, sull'ultimo strato distribuite la crema di zucchine il camoscio d'oro e una manciata di piselli. Cuocete in forno a 180° per 25 minuti.

STRASCICATI AGLI ASPARAGI CON SALSICCIA SECCA E BUFALA

Come vi ho detto ieri mi son alzata prestissimo, domattina sicuramente che devo andare a lavorare dormirei fino alle 10 e al suono della sveglia sarò uno zombie.. va beh.. comunque ieri ho deciso di far un giro al mercato di Ravenna era una vita che non andavo e soprattutto non avevo mai visionato bene la zona alimentare, ci sono un sacco di bancarelle enormi con

una marea di gente e in quelle più grandi ci sono 6-7 persone a servire.. che spettacolo, ho comprato tante verdure e delle belle fragole per una spesa anche relativamente bassa.

Mi son fermata davanti ad una bancarella piccola assediata dalla gente, sembrava una di quelle dove fanno delle dimostrazioni e la gente curiosa si ferma a guardare.. invece vendevano prodotti pugliesi, dai formaggi alla pasta, le salsicce secche, le mozzarelle di bufala ma soprattutto la gente comprava i taralli, ne avevano di mille gusti.. io non li ho comprati perchè ho pensato che vorrei provare a farli, in compenso ho comprato salsiccia secca, bufala e delle grosse olive verdi.. nella lunga attesa per essere servita ovviamente ho curiosato tra i vari prodotti e mi è rimasta impressa una pasta.. gli strascicati, così tornata a casa ho voluto provare a farla naturalmente condita con i prodotti appena comprati e con degli asparagi che mi ha dato mia suocera che abita in zona Comacchio, non so cosa ci sia nella terra di quella zona ma i loro asparagi sono enormi, alcuni sono larghi quasi due dita.. davvero, ho messo una foto ma non si capisce molto da reale grandezza!!!



**STRASCICATI AGLI ASPARAGI
CON SALSICCIA SECCA E BUFALA**
per 2 persone

200 gr di semola di grano duro
100-110 ml di acqua
8 fette di salsiccia secca
1 scalogno
5 asparagi "giganti"
10 pomodori rossi piccoli
1/2 mozzarella di bufala
sale, peperoncino

Su un tagliere disponete la semola create un buco al centro con le mani e versateci l'acqua, con una forchetta iniziate ad amalgamare gli ingredienti poi proseguite con le mani e lavorate l'impasto finchè sarà liscio, lasciate riposare 15 minuti. Prendete una parte di impasto e formate un cilindro

largo circa 1-1.5 cm e tagliare delle fettine sottili mezzo centimetro scarso, a questo punto appoggiare tre dita sul lato lungo e facendo pressione trascinate l'impasto creando così lo strascicato. Lasciate asciugare la pasta una ventina di minuti.

Nel frattempo tritate lo scalogno la salsiccia e tagliate gli asparagi a rondelle sottili, metteteli a soffriggere in una padella con un filo d'olio evo, lasciate rosolare cinque minuti e unite i pomodori tagliati a cubetti lasciate cuocere 5 minuti e allungare il sugo con un po d'acqua, salate e aggiungete un po di peperoncino, terminate la cottura. Cuocete la pasta 7-8 minuti in acqua salata condite col sugo e con la mozzarella di bufala a cubetti.

con questa ricetta partecipo al contest di LE MEZZE STAGIONI

PACCHERI GRATINATI

Oggi giornata di pulizie.. presa da una specie di raptus ho iniziato dalle normali pulizie del bagno, lavatrice.. poi son passata e riordinare la cameretta praticamente inutilizzata della casa.. si erano accumulati fogli, cd, grovigli di fili.. non riuscivo più a fermarmi.. son passata ai vetri delle varie stanze, aaahhh.. per fortuna è arrivata la chiamata di mia mamma per invitarci a pranzo.. un bel piatto di tagliatelle fumanti al ragù, così mi son risparmiata di sporacare la cucina.. non sono un gran che portata per le pulizie, non che non riesca ma per il fatto che sono svogliatissima e per iniziare a farle devo sempre impormelo ma quando inizio non mi fermo più finchè non ho finito perchè alla fine avere la mia casetta pulita e in ordine mi rilassa moltissimo!!

Oggi quindi vi propongo questo primo che ho preparato ieri, un piatto che sembra elaborato ma in realtà è velocissimo ma soprattutto davvero mooolto buono!!!



PACCHERI GRATINATI ALLA PANCETTA RIPIENI AL TOMINO

per due persone

180 gr di paccheri

10-12 pomodorini

4 fette di bacon

1 fetta di pancetta

1 piccola cipolla

2-3 cucchiaini di salsa al pomodoro

1 tomino

100 gr di ricotta

timo

parmigiano

sale, peperoncino

Per prima cosa mettete a bollire dell'acqua salata. Tagliate a striscioline sottili la pancetta e il bacon e mettetele a cuocere in una padella senza olio perchè già la pancetta rilascerà il suo grasso, appena questo avviene unite la cipolla tritata, lasciate soffriggere pochi minuti e unite i pomodorini a spicchi e la salsa di pomodoro, salate e mettete il peperoncino a vostro gusto, se il sugo si asciuga troppo allungate con un pò d'acqua. Mettete a cuocere la pasta. Tritate il tomino e unitelo alla ricotta e al timo tritato,

mescolate tutto con una forchetta creando un composto omogeneo.

Scolate la pasta e passatela sotto l'acqua fredda in modo da poterla maneggiare, ora riempite i paccheri con un cucchiaino scarso di composto e disponeteli in una teglia appena unta, ricoprite tutto con la salsa di pomodoro e pancetta, cospargete tutto con del parmigiano grattugiato e mettete in forno per 10 minuti.