ZUPPA SPEZIATA DI LENTICCHIE SALSICCIA E BROCCOLI

La **zuppa speziata di lenticchie salsiccia e broccoli** è l’ideale per queste fredde serate invernali. I sapori si abbinano molto bene, il gusto è ricco e corposo!! Tante idee per ottime e creative zuppe sul nuovo numero di Taste&More, cliccate sulla pagina in fondo al post!!!

ZUPPA SPEZIATA DI LENTICCHIE

SALSICCIA E BROCCOLI

- Ingredienti
- 2 carote
- 1 cuore di sedano
- 2 scalogni
- 30 pomodorini ciliegino
- 400 g di passata di pomodoro
- 2 lt di brodo vegetale
- 250 g di salsiccia fresca di suino
- 180 g di lenticchie piccole Melandri Gaudenzio
- 300 g di broccoli al netto
- peperoncino a piacere
- 2 cucchiaini di curcuma in polvere
- 2 cucchiaini di coriandolo in polvere
- olio extravergine d’oliva
- prezzemolo a piacere

1. Preparazione
2. Mondate e lavate carota, sedano e scalogni, tritate grossolanamente la cipolla e a dadini le altre verdure. In una casseruola fate rosolare il trito con un filo d’olio extravergine d’oliva. Unite la salsiccia a pezzetti e fatela cuocere qualche minuto. Aggiungete i pomodorini lavati e tagliati in 4 spicchi, il peperoncino e le spezie. Allungate con la passata di

pomodoro ed il brodo, fate cuocere 30 minuti ed unite le lenticchie lavate e scolate. Cuocete 15 minuti ed unite le cimette dei broccoli o i broccoli tagliati in piccoli pezzi. Proseguite la cottura per 10 minuti, completate con un filo di olio extravergine d’oliva e prezzemolo tritato a piacere, servite subito.

l'ombelico di Venere

l'ombelico di Venere

l'ombelico di Venere

NIDI DI RONDINE CON ROBIOLA E PORCINI

I **nidi di rondine alla robiola e porcini** sono una rivisitazione di un classico piatto romagnolo. La ricetta classica nel ripieno non prevede la robiola, che a mio parere ci stà d’incanto, ma “solamente” prosciutto funghi e fontina o mozzarella, il tutto farcito con abbondante besciamella, alcune versioni prevedono anche l’uso della salsa di pomodoro o del ragù di carne. Un piatto goloso e di sicuro effetto, ottimo per essere servito durante le festività o per il pranzo della domenica.

Questa ricetta la potete trovare anche nel nuovo numero di

Taste&More, assieme ad un’idea vegetariana per una ricca pasta al forno realizzata da Mary Pellegrino. A fine post cliccando sulla copertina potrete sfogliare il num. 23 di Taste&More.

NIDI DI RONDINE CON ROBIOLA E PORCINI

- Per la pasta
- 300 g di farina 00
- 3 uova
- Per il ripieno
- 300 g di robiola
- 250 g di prosciutto cotto
- 300 g di funghi champignon al netto
- 300 g di funghi porcini al netto
- 60 g di parmigiano reggiano
- Per la besciamella
- 800 g di latte intero
- 80 g di burro
- 50 g di farina 00
- noce moscata
- sale

1. Per la besciamella, fate scaldare il latte, in un largo tegame mettete il burro a pezzi e fatelo sciogliere. Aggiungete la farina e mescolate con una frusta, unite il latte a filo sempre mescolando. Completate con abbondante noce moscata e regolate di sale.
2. Cuocete a fiamma bassa sempre mescolando fino a quando la besciamella sarà densa.
3. Pulite i funghi con un panno umido per eliminare la terra, mondateli, pesate il quantitativo necessario e

tagliateli a rondelle. In una padella fate scaldare dell’olio extravergine d’oliva, mettete gli spicchi di aglio interi ed i funghi, fate cuocere qualche minuto e allungate con una tazza di acqua, regolate di sale e proseguite la cottura per circa 30 minuti, eliminate l’aglio.

4. In una ciotola lavorate la robiola con il parmigiano reggiano grattuggiato e 8 cucchiai abbondanti di besciamella.
5. Preparate la pasta lavorando la farina con le uova fino a formare un panetto liscio. Fate riposare la pasta coperta per 30 minuti poi stendetela sottile.
6. Dividete la sfoglia ottenuta in tre strisce e a loro volta dividetele in due pezzi. Fate bollire abbondante acqua salata e cuocete 3-4 minuti i pezzi di pasta due per volta.
7. Scolateli e stendeteli man mano su un canovaccio pulito, tamponate in modo da asciugare la pasta. Stendete uno strato di crema di robiola su ogni pezzo di pasta lasciando un bordo di 1 centimetro tutto attorno.
8. Fate un secondo strato con i funghi e un terzo con il prosciutto. Arrotolate la pasta e tagliate dei pezzi di circa 4 centimetri. Ricoprite il fondo di una teglia con uno strato abbondante di besciamella e disponete i nidi di rondine uno affianco all’altro.
9. Completate con la rimanente besciamella facendola colare tra i nidi.
10. Scaldate il forno impostato con la funzione cottura tradizionale statica a 180°C, cuocete 40 minuti, gli ultimi 15 minuti modificate la modalità di cottura impostando la funzione riscaldamento dal basso.

RICETTA REALIZZATA CON FORNO TOUCH 60 SMALVIC

AUTO
12:39
13:18
180°C

smalvic

l'ombelico di Venere

l'ombelico di Venere

l'ombelico di Venere

STOP
AUTO
12:51
13:18
180°C
GO
smalvic
l'ombelico di Venere

CREMA DI ZUCCA AL TALEGGIO CASTAGNE E CHORIZO

La crema di zucca al taleggio castagne e chorizo è una pietanza particolare molto saporita, gustosa e confortevole, perfetta per le fredde serate invernali. Io ho utilizzato la zucca violina ma potete utilizzare la mantovana o la delicia. Se non trovate il chorizo potete usare del salame piccante.

CREMA DI ZUCCA AL TALEGGIO CASTAGNE E CHORIZO

- 300 g di zucca violina al netto
- 1 piccola cipolla
- 12 castagne o marroni
- 30 g di chorizo o salame piccante
- 60 g di Taleggio
- paprika saporita
- 2 fette di pane tagliate a dadini
- 1 foglia di alloro
- olio extravergine d'oliva
- brodo vegetale

1. Incidete le castagne e mettetele in un tegame con abbondante acqua e una foglia di salvia, portate a bollore e cuocete 30-40 minuti a seconda delle dimensioni, provate con un forchetta a forarle per verificare la cottura.
2. Scolate le castagne e sbucciatele mantenendole in grossi pezzi.
3. Nel frattempo che le castagne cuociono, sbucciate la zucca e tagliatela in piccoli dadini, pesate la quantità necessaria.
4. In un tegame fate rosolare la cipolla tritata grossolanamente con un filo d’olio, unite la zucca ed aggiungete del brodo vegetale fino a coprire (se non avete il brodo potete usare acqua e sale o dado vegetale bio)
5. Cuocete per circa 30 minuti e frullate con un mixer ad immersione fino a formare una crema liscia.
6. Se fosse troppo liquida proseguite la cottura fino alla

consistenza desiderata, se fosse troppo soda aggiungete brodo a sufficienza per portarla alla giusta consistenza.

7. Aggiungete alla crema di zucca il taleggio a dadini e mescolate fino a farlo sciogliere.
8. In una padella fate leggermente tostare dei dadini di pane, toglieteli dalla padella e tenete da parte.
9. Aggiungete un filo d’olio in padella e rosolate il chorizo tagliato a striscioline, unite le castagne e completate con della paprika forte.
10. Servite la crema con un il mix di castagne e chorizo e crostini di pane.

Lombelico di Venere

l'ombelico di Venere

Lombelico di Venere

l'ombelico di Venere

FRITTATA DI SPAGHETTI SPECK E PORCINI

Colori, sapori e immagini che lasciano il segno in questo nuovo entusiasmante numero di Taste&More magazine. Credetemi se vi dico che non vi stanchereste mai di sfogliarlo.. vi ho incuriositi? cliccate sulla copertina in fondo al post e poi ditemi se non ho ragione!!

Vi lascio anche una delle mie proposte presenti sul magazine, la **frittata di spaghetti con speck e porcini**!

CLICCA QUI PER LA RICETTA

l'ombelico di Venere

l'ombelico di Venere

PASSATELLI ASCIUTTI CON ASPARAGI E SALSICCIA

Penso di aver avuto la grande fortuna di vivere in campagna fin da quando sono nata. Di sicuro vivere in mezzo alla natura con un grande giardino, poter correre liberamente, girare con la bicicletta, cadere, sbucciarsi le ginocchia sulla terra ruvida, fare le collane di margherite e mangiare l'erba del prato con i cracker.. beh per me non ha paragoni con un bell'attico in centro città. Adoro i colori, l'aria ed il silenzio di questi posti, li trovo molto rilassanti. Vivere in campagna spesso e volentieri significa anche mangiare in modo rustico e saporito, in romagna poi questo concetto è ancora più vero, un'infanzia fatta di cappelletti e passatelli la mia.. tutto rigorosamente in brodo. I passatelli asciutti sono un concetto moderno rispetto ai parametri di mia mamma ma ora sono entrati ufficialmente nel nostro menù. Saporiti e gustosi

si abbinano a tantissimi condimenti.

E la fortuna di vivere in campagna riaffiora anche in queste foto scattate nella casa delle mie amiche, quella casa in aperta campagna usata per lavoro che offre tanti angolini interessanti per scattare delle fotografie.

PASSATELLI ASCIUTTI ASPARAGI E SALSICCIA

per 2 persone

per i passatelli*

90 g di pangrattato
100 g di parmigiano
10 g di farina 00
2 uova
noce moscata

per il condimento

10 g di asparagi
1 salsiccia
1 cipollotto fresco
ricotta affumicata
olio extravergine d'oliva

*I passatelli difficilmente vengono sempre uguali, molto dipende dalle dimensioni delle uova. Se li preparate più volte vi abituerete a riconoscere la consistenza dell'impasto e a capire se aggiungere pangrattato o parmigiano per renderlo più sodo. Il consiglio è comunque quello di partire più scarsi.

Se dovete preparare i passatelli in brodo l'impasto deve rimanere più morbido e non va usata la farina.

Per i passatelli, mettete tutti gli ingredienti in una ciotola e lavorate con una forchetta, proseguite a mano amalgamando molto bene. Lasciate riposare l’impasto per circa 30 minuti.
Nel frattempo preparate il sugo, fate scaldare dell’olio extravergine d’oliva in una larga padella, fate soffriggere la salsiccia a piccoli pezzi poi aggiungete il cipollotto tritato. Lavate gli asparagi eliminate la parte più dura e

tagliateli a rondelle. Aggiungeteli in padella e allungate con un bicchiere di acqua. Lasciate cuocere finché saranno teneri e l’acqua si sarà asciugata ma non troppo.
Mettete l’impasto dei passatelli in uno schiaccia patate dai fori grossi, se non possedete l’apposito attrezzo (per i passatelli asciutti in ogni caso è preferibile lo schiacciapatate). Fate cadere i passatelli direttamente dentro l’acqua bollente salata. Cuocete pochissimi minuti. Scolate con una ramina e metteteli nella padella con il sugo. Condite con un filo d’olio extravergine d’oliva e fate saltare per condire in modo omogeneo. Possibilmente non mescolate per non rompere i passatelli. Disponete i passatelli nei piatti e completate con ricotta grattugiata a piacere.

l'ombelico di Venere
l'ombelico di Venere

l'ombelico di Venere
l'ombelico di Venere

MALTAGLIATI AI LEGUMI

Questo inverno pazzerello ci ha abituato a repentini cambi di temperatura, purtroppo qui da me non è stato il preannunciato weekend primaverile.. purtroppo ma anche per fortuna perché sebbene io odi il freddo penso che le stagioni debbano fare il loro corso ed in inverno qui deve essere freddo. Un pochino di sole però lo avrei gradito
E poi se le temperature sono troppo alte come faremmo a goderci delle deliziose e calde zuppe. Una vera coccola per il palato.
Esiste la classica pasta e ceci o la pasta e fagioli, due vere delizie, allora perché no la pasta e legumi?! Una ricetta semplice ma gustosissima.

MALTAGLIATI AI LEGUMI
per 2 persone

120 g di legumi misti Melandri Gaudenzio
1 carota
1/2 cipolla bionda
60 g di pancetta fresca affumicata
700 g di brodo di gallina*
100 g di salsa di pomodoro
una crosta di parmigiano
1 uovo
100 g di farina
olio extravergine d’oliva
sale

*In una pentola capiente mettete 1/2 gallina, 1 carota, 1 gambo di sedano e 1/2 cipolla, aggiungete circa 3 litri di acqua fredda. Portate a bollore e proseguite lentamente la cottura per almeno 3 ore, il liquido si dovrà dimezzare. Scolate il brodo passandolo attraverso un colino e lasciatelo riposare. Quando il grasso sarà venuto a galla prelevatelo con un cucchiaio.
Lavate il misto legumi e lasciate in ammollo in acqua fresca per 12 ore.
In una casseruola fate soffriggere la pancetta tritata. Mondate e lavate le verdure, tagliatele a piccoli dadini ed uniteli alla pancetta, se fosse necessario aggiungete poco olio extravergine d'oliva. Fate soffriggere mescolando continuamente. Scolate i legumi e versateli nella casseruola. Allungate con il brodo e la salsa di pomodoro. Aggiungete anche la crosta di parmigiano ed eventualmente regolate di sale. Proseguite la cottura ed eventualmente aggiungete altro brodo. Tenete presente che la zuppa dovrà essere piuttosto brodosa e la pasta in cottura assorbirà una parte di liquido.
Nel frattempo preparate la pasta. Disponete la farina su un tagliere, con la mano create un buco al centro.
Rompete l'uovo all'interno di una ciotola per verificare che sia buona. Versatela poi al centro della farina e iniziate a lavorarle con una forchetta prendendo sempre più farina. Quando non sarà più possibile iniziate a lavorare con le mani ed impastate con i palmi fino a creare un'impasto liscio e omogeneo. Mettete la pasta sotto ad un piatto e lasciare riposare 15 minuti. Stendete la pasta sottille e tagliatela a strisce di circa 1,5 cm che divideterete poi a piccole losanghe. Lasciate riposare la pasta. Quanco i legumi saranno pronti, servirà almeno un'ora, aggiungete la pasta e cuocete pochi minuti. Servire con un filo d'olio extravergine d'oliva e parmigiano reggiano.

l'ombelico di Venere

l'ombelico di Venere

GNOCCHI A POIS CON LENTICCHIE E SALSICCIA

Una zebra a pois… e perché no gli gnocchi a pois!? Parlando di lenticchie mi venivano in mente solo zuppe o contorni, ma pensandoci bene si sono accese alcune lampadine “interessanti”.
Dopo aver parlato con Michela dei miei gnocchi di ricotta, ho

pensato di farne una variante più ricca ed ecco cosa è uscito!! Devo dire che il risultato è stato superiore alle aspettative. L'importante è cuocere le lenticchie al dente in modo che non si spappolino nel composto e creino un contrasto con il morbido dell'impasto. Possono essere conditi anche solo con del burro ma garantisco che la crema di porri si sposa perfettamente.

GNOCCHI A POIS
CON LENTICCHIE E SALSICCIA
per 3 persone
500 g di ricotta fresca

120 g di farina 00 *
2 tuorli
130 g di salsiccia fresca
70 g di lenticchie nere Beluga Melandri Gaudenzio**
80 g di porro peso edibile
50 g di papate peso edibile
20 g di latte fresco

*La quantità di farina è indicata per una ricotta piuttosto morbida e che quindi ha bisogno di più farina per formare un impasto un pochino sodo. Se utilizzate una ricotta piuttosto soda potrete diminuirne la quantità, in questo modo il sapore della ricotta sarà più marcato.

***Sono legumi di piccola pezzatura di forma lenticolare appiattita e di colore nero, luccicanti come caviale Beluga. Il loro nome botanico "Lens" deriva dalla forma a lente del seme.*

Gustose e versatili, si caratterizzano per il basso contenuto di grassi e l'alto contenuto di proteine e fibre. Melandri Gaudenzio

Lavate accuratamente le lenticchie e cuocetele in abbondante acqua bollente poco salata. Scolatele piuttosto al dente e passatele sotto acqua corrente fredda. Soffriggete la salsiccia e riducetela in piccolissimi pezzi, lasciate raffreddare.
Pulite i porri e sbucciate la patata, pesate la quantità necessaria. Tagliate il porro a rondelle e le patate a dadini. Fate scaldare poco olio extravergine d'oliva e soffriggete tutto pochi minuti, allungate con l'acqua ed il latte, salate, pepate e proseguite la cottura. Quando le patate saranno ben cotte frullate tutto con il mixer ad immersione.
Nel frattempo sbattete il tuorlo ed unite la ricotta poi la

farina. Versate nel composto le lenticchie e la salsiccia. Fate scaldare abbondante acqua salata. Mettete il composto in una sac a poche usa e getta, tagliate la punta in modo che l'apertura abbia un diametro di circa 1,5 centimetri. Fate cadere gli gnocchi direttamente in acqua bollente salata, mentre con la mano destra schiacciate sulla sac a poche con la sinistra "staccate" i vari gnocchi con il dorso di un coltello. Appena vengono a galla raccoglieteli con una schiumarola. Nei piatti di portata disponete la crema di porri e sopra adagiate gli gnocchi, condite con un filo d'olio e servite!

con questa ricetta partecipo al contest di Kiara
"una lenticchia tira l'altra"

LASAGNE ALLO SPECK CASTAGNE E GORGONZOLA

I giorni appena passati son stati impegnativi per la mia mente, giorni in cui la cronaca è spietata in cui vediamo città allagate, ragazzini seviziati.. tutte cose che mi toccano e mi fanno anche stare male. Eppure si va avanti, si cerca un rifugio sereno da tutto, si cerca di distrarsi con quell'angolino di paradiso, il Mio blog, quello spazio dove posso scrivere di me, dove posso rifugiarmi.. e poi apro facebook e tra i commenti commossi per gli eventi di cronaca trovo una guerra.. una serie di insulti completamente gratuiti, un battibecco a mio parere sopra le righe che non ha risolto nulla ed ha aumentato la rabbia e il nervosismo, mi chiedo perché si debbano cercare gli scontri con il lanternino, mi chiedo perché questo con tutto quello che di serio ci accade attorno. Capisco che dietro si nascondano dinaniche provocatorie con mille secondi fini ma non ci bastano i problemi che già abbiamo? Forse dobbiamo cercarne altri per dimenticarci di quelli, forse dobbiamo proprio attaccarci alle cazzate, ci piace così tanto fare del male agli altri, offenderli, criticarli.. non voglio fare la moralista né l'ipocrita, non sono una santa e so benissimo che è normale che non tutti ci possano essere simpatici ma un po'

di sana indifferenza non basta? La scrittura privata non usa più? Bisogna per forza sputtanare in pubblico altrimenti non si ottiene visibilità, perché
oramai in questo mondo si cerca solo questo! La mia indole è quella di essere indipendente e per questo non ho mai amato chi mi dice quello che devo fare, o meglio chi mi impone quello che devo fare, odio i ricatti anche psicologici e subdoli. Altra cosa sono i consigli che quanto meno ascolto sempre! Sono sempre stata per il confronto costruttivo e cerco sempre di spiegarmi ma adesso mi sembra assurdo avere la sensazione di doverlo fare, altrimenti da qualche parte mi sento inadeguata, questa cosa mi fa una rabbia pazzesca, giustificarmi per cosa mi chiedo?!? Non amo le persone che non mi dicono le cose che pensano di me, a volte ammetto di non essere molto delicata ma ho il vizio di dire quello che penso. Son sempre stata una ragazzina troppo seria, troppo grande dentro, e anche troppo seriosa, ad un certo
punto mi sono stancata di tenere il muso e ho iniziato a ridere.. amo alla follia ridere e amo le persone che mi fanno ridere anche per niente, anche per delle minchiate pazzesche. Sono estremamente seria e professionale ma non voglio più essere seriosa, anche sul lavoro amo dire cazzate amo prendermi in giro e amo essere leggera quando posso, non voglio quindi appesantirmi per delle cose che non sono nulla!! Mi chiedo perché non si possa essere tante cose contemporaneamente senza che nessuno abbia niente da dire!! Mi chiedo perché ci sia chi non concepisce che si possano prendere le cose seriamente mantenendo comunque l’ironia ed il sorriso sulle labbra. Ho 4 amiche da vent’anni, quattro bellissime persone, molto serie, molto educate, molto responsabili, una commercialista, una ceramista, una vicedirettrice di banca, una è ispettore presso un gruppo bancario, e il nostro gruppo si chiama casualmente “le polle” coniato dalla mamma di una perché quando ci troviamo a chiacchierare facciamo un gran baccano.. io non mi sono mai sentita offesa da questo nome, forse perché è ironico?? forse perché non devo nascondermi dietro aggettivi importanti per sapere come sono?! Tutto quello che ho scritto sono solo riflessioni assolutamente personali che non vogliono creare ulteriori polemiche ma anzi placarle e far capire che a mio parere le cose importanti sono ben altre e che qui dovremmo

trovare solo serenità!!
Ma adesso parliamo di cibo, parliamo di MTC e questo mese parliamo di lasagna, non potrebbe starci meglio in questo post perché è un piatto generoso ricco e che di sicuro mette un bel sorriso sul viso di chi la mangia!! Io lo so benissimo, questa portata mi ricorda tanto la mia amatissima mamma e proprio come ci ha raccontato Sabrina nel suo bellissimo e coinvolgente post, in passato l'ho preparata con lei tante volte, io ero l'addetta all'assemblaggio, e all'assaggio con il dito della besciamella Quindi la lasagna per me è tradizione, ricordo, famiglia, festa, in una parola.. una meraviglia!!! Mi è sempre piaciuto l'angolo, dove si trova la pasta che nei bordi è croccantina, e poi taaanta besciamella!! Subito ho pensato di fare quella classica ma poi mi son fatta prendere dalla fantasia e ho pensato, come faccio spesso, di usare ingredienti che si compensano tra loro, il salato dello speck e del gorgonzola che viene addolcito dalle castagne e dal miele al tartufo, il risultato è davvero buono e goloso come si conviene ad una lasagna che si rispetti!!!! Scusate la carrellata di foto ma la vecchia cucina della nonna mi ha ispirato!

LASAGNE ALLO SPECK
CASTAGNE E GORGONZOLA

per 4 persone
200 g di farina 00
2 uova

per la farcitura

200 g di duetto (metà gorgonzola metà mascarpone)
120 g di speck
30 castagne
30 g di burro
3/4 cucchiai di Parmigiano Reggiano

per la besciamella

700 g di latte fresco intero
58 g di burro
52 g di farina**
noce moscata
6-7 foglie di salvia
sale
3 cucchiaini di miele al tartufo*(facoltativo)
*può essere sostituito da miele d'acacia e scaglie di tartufo
**a noi la besciamella piace liquidina ma si può aumentare la quantità di farina di 10/12 grammi se si vuole ottenere più soda.

Per prima cosa cuocete le castagne, praticate su ognuna un

taglio e disponetele su di una teglia, cuocete in forno caldo per circa 30 minuti, il tempo dipende dalla loro grandezza. Le castagne possono anche essere lessate ma a mio parere arrostite hanno più sapore. Toglietele dal forno e avvolgetele in un panno di lana, fate intiepidire e sbucciatele.

Iniziate preparando la pasta, disponete la farina su un tagliere, con la mano create un buco al centro. Rompete le uova intere all'interno di una ciotola per verificare che siano buone. Versatele poi al centro della farina e iniziate a lavorarle con una forchetta prendendo sempre più farina. Quando non sarà più possibile lavorare con le mani ed impastate con i palmi.
Dovrete eseguire dei movimenti alternati facendo forza sulla pasta ottenendo un panetto allungato. Ripiegate la pasta portando i due lati verso il centro riprendete a lavorarlo e proseguite così fino a raggiungere un impasto liscio, servono circa 15 minuti. Mettete la pasta sotto ad un piatto e lasciare riposare 15 minuti. Riprendete la pasta e iniziate a lavorarla con il mattarello, inizialmente stendetela facendo semplicemente pressione e girandola spesso in modo da mantenere la forma rotonda. Quando sarà poco più sottile iniziate ad avvolgerla sul mattarello e fate pressione con le mani spostandovi più volte dall'esterno verso l'interno della pasta. Continuate con lo stesso procedimento girando spesso la pasta di 90° per volta finché avrete raggiunto uno spessore di pochi millimetri. I bordi solitamente rimangono più grossi, dovrete quindi stesi ulteriormente. Lasciate asciugare la pasta per circa 30 minuti. Nel frattempo preparate la besciamella, mettete a scaldare il latte. In un tegamino fate sciogliere il burro, versatevi dentro la farina e incorporatela al burro, versate ora il latte e mescolate per evitare la formazione dei grumi. Unite 3 foglie di salvia, la noce moscata a piacere e salate. Mescolate continuamente, appena la besciamella inizia a sobbollire toglietela dal fuoco, eliminate la salvia e unite il miele al tartufo.

Mettete a bollire abbondante acqua salata con la restante salvia all’interno. Tagliate la pasta in rettangoli della medesima misura della teglia. Fate cuocere due minuti un paio di parti di pasta per volta, scolatele con l’aiuto di una schiumarola e disponetele stese su di un canovaccio pulito. Quando tutte saranno cotte ungete la teglia con poco burro e disponete il primo rettangolo di pasta, tagliate quella in eccesso. Fate uno strato con le castagne a piccoli pezzi, unite una parte di gorgonzola sempre a pezzetti, distribuitevi sopra della besciamella, coprite con un altro strato di pasta e coprite con lo speck, distribuite la besciamella e proseguite con i restanti strati. L’ultimo strato sarà di sola pasta, ungetela con del burro e cospargete con il parmigiano.

Cuocete a 180°C per 40 minuti. Togliete la teglia dal forno e attendete 10 minuti prima di tagliarla.

l'ombelico di Venere

l'ombelico di Venere

con questa ricetta partecipo all’MTC di ottobre