LASAGNETTE DI MAIS CON CREMA DI POMODORI ALLA MANDORLA

E’ la prima volta che mi cimento con la pasta senza glutine fatta in casa. Grazie a Stefania e Simona e ai loro preziosi articoli che scrivono per Taste&More, ho imparato che una farina gluten free da sola non va bene ma che bisogna creare un mix con presenza anche di amidi per far si che l’impasto stia assieme e non si disfi in cottura, giusto? Per questo ho provato a cuocere una sola lasagnetta prima di lanciarle tutte in pentola, non si sa mai!!

Per essere il mio primo esperimento sono molto soddisfatta, sia per il gusto che per la resa della pasta, sicuramente è la fortuna dei principianti. Ho capito che l’impasto non fa resistenza quando lo si stende, non è elastico ma simile ad una frolla, certo non c’è il glutine, ma questo, anche se scontato era una cosa alla quale prima di provare non avevo pensato e son contenta di aver aggiunto un piccolo tassello alla mia conoscenza culinaria! Inoltre il sapore del mais a me piace moltissimo quindi sono andata un pochino sul sicuro, esistono tante farine e amidi da mixare come quelli di quinoa o di tapioca che sento più di frequente, ma ho pensato a qualcosa che più o meno abbiamo sempre in casa tutti!
Per chi fosse interessato ad approfondire l’argomento sulla pasta fatta in casa glute free vi consiglio, oltre che a consultare i blog di Simona e Stefania, di leggere questi loro preziosi articoli, qui e qui

LASAGNETTE DI MAIS
CON CREMA DI POMODORO ALLA MANDORLA

per 2 persone

per la pasta:

115 g di farina di mais fioretto
30 g di fecola di patate gluten free
25 g di farina di riso gluten free
10 g di farina di mandorle
2 uova
1 albume

per il condimento:

100 g di pesce spada fresco
20 g di mandorle tostate salate
1/2 melanzana lunga

10 pomodorini perini
5 foglie di basilico
2 cipollotti freschi
1 cucchiaino di fecola di patate gluten free
1 spicchio di aglio
olio extravegine d’oliva
sale, pepe

Per la pasta, fate tostare la farina di mandorle in una padella finché diventerà color nocciola. Unitela alle altre farine e lavorate assieme alle uova e all’albume fino a formare un impasto liscio. La pasta non deve essere appiccicosa o troppo secca altrimenti si rompe tirandola con il mattarello. Stendete un velo di farina di mais sul tagliere e tirate al pasta con il mattarello delicatamente. Non fatela troppo sottile altrimenti rischiate che si rompa. Con una rondella tagliate la pasta in strisce larghe circa 1 centimetro che suddividerete in 4/5 parti creando le vostre lasagnette. Io ho preferito non fare strisce troppo lunghe per evitare che si rompessero in cottura.

Lavate la melanzana, tagliatela a rondelle sottili e poi a strisce, mettetele a rosolare in una padella con dell’olio estravergine d’oliva. Eliminate la parte esterna dei cipollotti e tagliate a rondelle la parte bianca, riducete in dadini il pesce spada e unite il tutto alle melanzane, fate cuocere mescolando spesso. Togliete il sugo dalla padella e tenete da parte. Tagliate i pomodorini a metà e metteteli a rosolare in padella con uno spicchio d’aglio due cucchiai di olio e le foglie di basilico, dopo qualche minuto salate pepate, eliminate l’aglio e trasferite tutto in un frullatore assieme a 15 mandorle e a qualche cucchiaio di olio. Frullate fino a formare una crema fluida.

Lessate la pasta in abbondante acqua salata, scolatela e conditela con la crema di pomodoro, unite il sugo di melanzane e impiattate, decorate con le mandorle rimaste tritate grossolanamente.

ombelicodivenere.blogspot.it

con questa ricetta partecipo al contest di Stefania

SOBA NOODLE ITALO ORIENTALI

Come succede spesso a me e credo alla maggior parte di voi, le dita mi si incollano su libri e riviste di cucina e inevitabilmente sono costretta a comprarle.. una vita durissima!!! Questa volta a casa mia è arrivato “il meglio di sale&pepe” sui piatti dal mondo e in pochi giorni l’ho sfogliato e letto così tante volte da saperlo ormai a memoria.
Amo la cucina Italiana e conoscere tutta la nostra cultura gastronomica già per me sarebbe un successo, sarà per questo che mi sono sempre dedicata più alla scoperta dei sapori nostrani, infatti i piatti di altre popolazioni li conosco poco. Questo non significa che non mi piacciano e non mi incuriosiscano, anzi, tutt’altro!!
Per questo nella mai dispensa orami da troppo tempo, campeggiava una confezione di soba noodle comprata per curiosità e mai utilizzata, sopratutto per il timore di non rendergli giustizia come si deve.
Non sono mai stata nella parte Asiatica del mondo e mi dispiace moltissimo perchè credo che il più vasto continente della terra sia ricchissimo di popolazioni meravigliose, luoghi splendidi e contrasti unici al mondo! Non voglio farvi l’elenco dei posti che vorrei visitare perchè sarebbe troppo lungo ma sul podio della mia “top list” ci sono Cambogia, Vietnam e Thailandia…
Oggi però, complice il contest di Vaty e un’ispirazione arrivata da una ricetta su sale&pepe, un lungo ponte che collega Italia e Oriente mi ha fato pensare a questo piatto!!
Il guanciale di maiale, comprato al mercatino europeo del cibo a Cervia allo stand umbro, abbinato allo scalogno di Romagna, “insolitamente” abbinati ai gamberoni, il gusto fresco e aromatico dello zenzero che dona un gusto deciso al piatto, un tocco piccante, il tutto legato dai soba noodle tipici del

Giappone, che con il loro particolare sapore legano tutti gli ingredienti, ed ecco che Italia e Oriente non sono mai stati così vicini!!

SOBA NOODLE ITALO ORIENTALI

per 2 persone
160 g di Soba Noddle
8 gamberoni
70 g di guanciale di maiale umbro
1 scalogno di Romagna
1 spicchio d'aglio
peperoncino fresco
1/2 limone (succo e scorza)
2 cm di zenzero fresco

Tagliate a striscioline sottili il guanciale, mettetelo a soffriggere in padella senza grassi assieme allo spicchio d’aglio intero, tritate grossolanamente lo scalogno ed unitelo al guanciale, quando saranno appena rosolati unite i gamberoni, dai quali avrete tolto la testa, e fate cuocere qualche minuto. Versate in padella il succo di 1/2 limone, fatelo rapprendere poi unite lo zenzero grattugiato e il peperoncino fresco tritato. Togliete dal fuoco ed eliminate l’aglio.
Cuocete pochi minuti i noodle in acqua bollente salata, scolateli e buttateli nella padella con il sugo, mescolate il tutto impiattate e terminate con della scorza di limone grattugiata.

ombelicodivenere.blogspot.it

con questa ricetta partecipo al contest di Vaty

TAIEDDHRA ALLA BIRRA CON CARCIOFI E GAMBERETTI

Sono due giorni che cerco di pubblicare questo post, con tanto di ricetta e foto inserite, ma ho la sindrome del foglio bianco!
Son sempre stata una persona che non ha paura di dire quello che pensa e casomai, sta zitta piuttosto che dire il contrario. Negli anni devo dire che ho anche acquisito una notevole parlantina.. a volte troppa direbbe qualcuno, a volte però troppo poca direbbero altri! Credo di esprimere chiaramente i miei pensieri e i miei giudizi, anzi il problema è non esprimerli.. e ne ho tanti, ma quando mi trovo davanti a questo schermo ultimamente vedo solo bianco, forse perchè devo andare su argomenti di cui non mi sento particolarmente sicura e non so se la cucina è uno di quelli.. tante volte non mi sento preparata, mi piacerebbe approfondire, “studiare” ma ho poco tempo e un pò mi dispiace! Vi scrivo questo riallacciandomi al post della mia cara amica Elisa che molti di voi già hanno letto, commentato, approvato.. o meno, ma sicuramente ha fatto riflettere, almeno per quanto mi

riguarda, sopratutto sull’argomento della rivisitazione di ricette tradizionali. Lei è bravissima, studia veramente bene come fare, e per questo c’è solo da lodarla, io credo invece di andare a “sentimento” non so come spiegarlo ma penso, penso.. poi di botto mi scatta un’idea, ci rifletto, poi inevitabilmente la seguo, ok non è certo il modo più giusto di agire ma con l’intuito raramente ho sbagliato.
Non ho mai capito se sono un’istintiva o una razionale, diciamo che tante volte reagisco alle cose d’impulso e poi ci penso altre volte ci penso tanto poi alla fine faccio la prima cosa che avevo deciso.. insomma me la posso girare come voglio ma “buona la prima”
Detto questo non mi resta che proporvi la mia taieddhra d’impulso!

TAIEDDHRA ALLA BIRRA CON CARCIOFI E GAMBERETTI

per 2 persone
150 gr di riso Carnaroli
2 carciofi violetti
2 patate medie
5-6 pomodorini perini
12-13 gamberetti
40 gr di parmigiano Reggiano
timo limone
100 ml di birra bionda
sale
olio extravergine d’oliva
1 limone
1 carota

1 gambo di sedano
1 piccola cipolla

Pulite i gamberi e mettete gli scarti in una pentola con la carota pulita, il gambo di sedano e la cipolla, aggiungete acqua, salate e lasciate bollire per circa un'ora, filtrate tutto e tenete da parte.
Togliete le foglie esterne dei carciofi, eliminate le "punte" tagliateli a metà e metteteli in una ciotola piena d'acqua dove avrete spremuto il limone.
Sbucciate le patate e tagliatele a rondelle sottili pochi millimetri, tagliate in quattro i pomodorini.
Lavate e scolate il riso.
Ungete il fondo di una teglia, disponete sul fondo le patate e un carciofo tagliato a fette sottili, cospargete con un po di

timo limone. Coprite con uno strato uniforme di riso, mettete i gamberi e i pomodorini. Cospargete con metà del parmigiano, fate un’altro strato di carciofi e di patate. Versate la birra e aggiungete il brodo fino ad arrivare a filo con le verdure, terminate con altro parmigiano e un pò di timo limone.
Cuocete a 160° per un’ora abbondante.

ombelicodivenere.blogspot.it

con questa ricetta partecipo all’MTC di maggio

FIDEUA’ AI GAMBERI E MAZZANCOLLE CON TROPEA E SALSA SPEZIATA ALLA MANDORLA

Quando ho letto il tema del mese dell’MTC ho pensato fosse difficile, più che altro per l’interpretazione che bisognava dargli e io non ho avuto per niente tempo di pensare a come elaborarla.
Inizialmente avevo pensato di saltare questo mese, per motivi che alcuni di voi hanno letto, ma oggi però ho voluto dedicarmi alla cucina e ho pensato di preparare questa ricetta, mi sono immaginata su una nave di pirati (ok, non chiedetemi il perchè, la testa a volte fa strane associazioni)…..
…*”Sotto un sole cocente, grossi galeoni navigano in splendidi mari turchesi mentre isole colme di verdi palme lussureggianti si stagliano all’orizzonte. Nella cambusa della nave è ora di preparare il pranzo e naturalmente non manca il pesce fresco e le verdure di lunga conservazione, il tutto viene insaporito con delle spezie saccheggiate in giro per il mondo!!!”*

Ecco come dalla mia testa è uscita la Fideua’

FIDEUA' AI GAMBERI E MAZZANCOLLE
CON TROPEA E SALSA SPEZIATA ALLA MANDORLA

per 2 persone
200 gr di spaghetti
20 gamberetti
4 mazzancolle
2 carote piccole
2 piccole cipolle di tropea
1 pomodoro rosso

per la salsa

1 tuorlo
80 ml di olio di semi
sale, pepe
20 gr di mandorle salate con la buccia

chili rosso in polvere
zafferano
per il brodo vegetale
1 gambo di sedano
1 cipolla piccola
1 carota
sale

In un tegame mettete un litro e mezzo di acqua con una carota, un gambo di sedano e una piccola cipolla, salate e fate bollire lentamente per un'ora e mezza.
Pelate le carote e tagliatele a striscioline sottili, tagliate le cipolle a rondelle sottili.
In una padella scaldate un po di olio extravergine d'oliva, fate rosolare le carote qualche minuto unite le cipolle,

tagliate il pomodoro ed eliminate tutti i semi, riduceteli a cubetti e uniteli alle altre verdure, dopo pochi minuti togliete la padella dal fuoco, salate.
In un’altra padella scaldate dell’olio evo, fate rosolare qualche minuto le mazzancolle, poi unite i gamberetti e continuate la cottura qualche altro minuto poi togliete dal fuoco.
Spezzate gli spaghetti in parti lunghe 3-4 cm, in una padella larga mettete un filo di olio extravergine d’oliva, fatevi rosolare uno spicchio d’aglio e poi aggiungete gli spaghetti, mescolate continuamente per non farli bruciare. Coprite appena con il brodo vegetale, unite le verdure, dopo circa 5 minuti unite le mazzancolle e dopo qualche minuto anche i gamberetti. Proseguite la cottura finchè gli spaghetti saranno cotti, eventualmente aggiungete altro brodo.
Montate con una frusta il tuorlo con poco sale e pepe, iniziate ad unire l’olio di semi qualche goccia alla volta continuando sempre a montare.
Frullate le mandorle con l’aglio finchè si formerà una crema, unitela alla maionese, aggiungete zafferano e chili a piacere (io ho messo la punta di un cucchiaino di entrambi), servitela assieme alla fideua’

ombelicodivenere.blogspot.it

PS. visto quello che sta succedendo voglio dedicare questa ricetta a mio nonno, le stoviglie che ho usato sono tutte le sue e so che è sempre contento quando puo darmi qualcosa, credo sarebbe felice di sapere che mi sono servite!!

con questa ricetta partecipo all’MTC del mese di Marzo

CASTELLANE GAMBERI E ZUCCHINE ALLO ZAFFEREANO

Che giornata meravigliosa, oggi non c’è una nuvola in cielo.. è caldo.. stamattina presto eravamo in spiaggia, abbiam fatto colazione poi una bella passeggiata in riva al mare, io adoro andare alla mattina, c’è poca gente, il mare è bellissimo, calmo, la luce è più bella poi c’è meno afa.. si stava d’incanto, noi però stiamo 3-4 ore al massimo… questa è la SUA tolleranza, e ovviamente ci vuole l’ombrellone.. poi comincia che ha fame, ha sete… allora si va, si passa dalla pescheria.. immancabile nei paesi sulla costa, si compra un po di pesce, si torna a casa e si prepara un bel piatto di pasta!!
Ricordo quando andavo al mare con le mie amiche che partivamo sempre nel primo pomeriggio perchè dovevamo smaltire la discoteca della sera prima poi si rimaneva fino a tardi, giro degli happy hour nei vari stabilimenti, poi piada e a casa verso le 22.. che giornate “faticose”
Ora gli happy hour non sono più permessi, le risse, la gente ubriaca e gli incidenti li hanno fatti interrompere o perlomeno calare e finire molto prima, una volta il vero happy hour consisteva nel pagare una bevuta ed averne due, la gente beveva veramente troppo, però era bello perchè in ogni stabilimento facevano un genere di musica diverso.. ora è solo un’oretta di aperitivo, ma noi siamo un po pigri e non presenziamo praticamente più, a dire il vero sono anche diventata un po intollerante ai posti con troppa gente!!!

CASTELLANE GAMBERI E ZUCCHINE ALLO ZAFFEREANO

per 2 persone
180 gr di castellane
2 zucchine
150 gr di gamberetti
100 gr di panna
1 bustina di zafferano
1 spicchio d'aglio
olio evo, sale
semi di papavero

Mettete a bollire l'acqua per la pasta già salata. In una padella mettete a scaldare dell'olio evo, lavate le zucchine e tagliatele a sottili striscioline, mettetele a cuocere assieme ad uno spicchio d'aglio intero, terminata la cottura togliete

dal fuoco aggiungete la panna e lo zafferano, mescolate bene e tenete a parte.
Nel frattempo pulite i gamberi e fateli lessare 10 minuti. Cuocete la pasta, scolatela due minuti prima che sia cotta tenendo da parte l'acqua di cottura, versatela nella padella con le zucchine, aggiungete i gamberi e un pò d'acqua di cottura, finite di cuocere la pasta sempre mescolando, se necessario aggiungete altra acqua. Disponete nei piatti e cospargete un po di semi di papavero.

TAGLIATELLE AL NERO DI SEPPIA CON VONGOLE POMODORINI E RUCOLA

Ieri ho fatto un giro in un nuovo supermarket che ha aperto vicino dove lavoro e c'era il banco del pesce e son stata invogliata da una bella retina di vongole veraci, così ho pensato di farle finire in un piatto di pasta fatta in casa, è tanto che non la faccio!!
Ho iniziato a imparare a far la pasta prima con gli occhi che con le mani, osservavo mia mamma mentre la impastava e la tirava col mattarello, i suoi movimenti si sono installati nella mia mente tant'è che quando ho iniziato a provare mi è venuto quasi naturale come se fossi programmata per farlo. Se c'è davvero una cosa che ho imparato da lei è proprio questa e non la supererò mai, io ho più fantasia di lei e mi butto negli esperimenti, lei ha paura, è tradizionalista e cucina solo quello che è sicura le venga bene, e la pasta le viene veramente benissimo!!!

Oggi devo anche ringraziare il mio lui che mi è stato d'aiuto nella pulizia delle vongole, sono stata simpaticamente ripresa per la "figura" che gli ho fatto fare nel post delle quaglie e

in modo velato anche perchè mi son presa tutti i meriti delle pulizie qui.. beh devo fare ammenda e dichiarare pubblicamente che è bravissimo e che mi aiuta tanto anche nelle pulizie.. e non toccategli l'aspirapolvere!!

TAGLIATELLE AL NERO DI SEPPIA
CON VONGOLE POMODORINI E RUCOLA

ingredienti per 2 persone

per la pasta

2 uova grandi
4 gr di nero di seppia (una bustina)
140 gr di farina 00 per pasta
50 gr di semola di grano duro

per il sugo

10-12 pomodorini
1 kg di vongole
2 spicchi d'aglio
rucola
prezzemolo
vino bianco
olio extravergine d'oliva
sale, peperoncino

Mettete le vongole in una bacinella piena d'acqua fredda con qualche cucchiaio di sale, lasciate un paio d'ore poi prendete un pugno di vongole alla volta e strofinatele tra loro, se ce

ne sono di rotte buttatele, risciacquate finchè l’acqua risulaterà pulita.
Per la pasta.
Disponete la farina e la semola su un tagliere con la mano create un buco al centro, rompete le uova e mettetele al centro della farina con anche il nero di seppia. Iniziate a lavorare le uova con una forchetta prendendo sempre più farina, iniziate poi ad impastare con le mani e lavorate fino a raggiungere un impasto omogeneo e liscio, mettete la pasta sotto ad un piatto e lasciare riposare 15 minuti.
Riprendete la pasta e iniziate a tirarla col mattarello finchè sarà dello spessore desiderato, lasciate asciugare un po la pasta, infarinarla leggermente poi ripiegatela su se stessa da due lati fino ad incontrali al centro e tagliate le vostre tagliatelle della larghezza desiderata, formate dei nidi e lasciate asciugare almeno mezz’ora.
In una padella mettete a rosolare uno spicchio d’aglio in poco olio extravergine d’oliva, tagliate in 4 i pomodorini e uniteli, cuocete 15 minuti, salate e mettete un po di peperoncino.
In un’altra padella fate rosolate con un filo d’olio uno spicchio d’aglio tritato con del prezzemolo, unite le vongole e coprite col coperchio, lasciate cuocere 10 minuti, scolate il liquido filtrandolo per eliminare eventuale sabbia o pezzetti di gusci, tenete da parte il sugo.
Sgusciate 2/3 delle vongole, rimettetele in padella e sfumate con poco vino bianco, quando sarà completamente evaporato rimettete un po di sugo e unite i pomodorini.
Fate cuocere la pasta scolatela leggermente al dente ed unitela al sugo, finire la cottura, unite la rucola spezzettata condite con un filo d’olio e servite!!!

Oggi c’è il sole e si fa sentire la voglia che finalmente inizi questa estate e l’odore di questo piatto sa proprio di mare!!
PS. io ho messo tutto il chilo di vongole ma ne basterebbero anche meno.

Vorrei ringraziare Vale del blog LA POZIONE SEGRETA per avermi regalato questo premio, fa sempre piacere che qualcuno pensi a te quindi ne sono lieta e la ringrazio moltissimo!!

Le regole sono le seguenti:
– Nominare chi assegna il premio.
– Mettere il premio nel proprio blog.
– Donarlo a 5 blog cari con meno di 200 followers.
– Avvisare i destinatari del premio con un messaggio sul loro blog.

io vorrei donarlo a:
LA CUCINA CELESTE
SAPORI DI ELISA
CUCINA LIBRI & GATTI
LA CUCINA DI GG
CUORI IN PADELLA
CON QUESTA RICETTA PARTECIPO AL CONTEST DI
LE MEZZE STAGIONI

SPAGHETTI RICCHI AL TONNO

Durante una delle scorribande lungo il fiume a caccia di “ingredienti” selvatici mi sono imbattuta in alcuni rametti di finocchietto selvatico e ho deciso di raccoglierlo e di farlo finire in un bel piatto di spaghetti.. il mix di sapori profumi che questo piatto emanava mi hanno piacevolmente colpita.. e ora non sono più semplicemente spaghetti al tonno!!

SPAGHETTI RICCHI AL TONNO

per 2 persone
180 gr di spaghetti
100 gr di filetti di tonno rosa
10 olive verdi snocciolate
2 fette di pan carrè
una manciata di pinoli
1 limone
finocchietto selvatico
sale, pepe, olio extravergine d'oliva

Mettete a bollire dell'acqua salata.
Fate tostare le fette di pan carrè poi frullatele assieme alla metà delle olive e dei pinoli. Tagliate a rondelle fini le restanti olive. Cuocete gli spaghetti, condite con il tonno sminuzzato, il composto di pane, le olive a rondelle e i pinoli rimasti, la buccia di limone grattugiata e il finocchietto sminuzzato, pepate a piacere e se necessario condite con dell'olio extravergine d'oliva.

BIGOLI AL PESCE SPADA

Circa tre anni fa ho comprato il mio primo kenwood e da allora è diventato un aiuto insostituibile in cucina, l'estate scorsa è andato in pensione ed è stato sostituito da un modello più avanzato.. quello con tutta quella marea di accessori che si possono aggiungere.. naturalmente comprandoli a parte, bene sul mitico AMAZON un mese fa c'erano dei grossi sconti su tanti accessori e a casa mia è arrivato il torchio per la pasta con due trafile…. e finalmente ieri ho potuto provarla.. ero un po "agitata" perchè ho letto su diversi forum di persone che hanno avuto problemi o addirittura hanno rotto il ken.. oddio se lo rompo è un grosso guaio!!! Comunque a me è andata bene.. niente di rotto e spaghettoni perfetti!

BIGOLI AL PREZZEMOLO CON PESCE SPADA
E POMODORI CONFIT

ingredienti per 2 persone

150 gr di farina integrale
50 gr di farina 00
2 uova
70 gr di pesce spada affumicato
150 gr di pomodorini
pinoli

cipolla di tropea
prezzemolo
pecorino
misto aromatico (salvia, maggiorana, timo)
olio extravergine d’oliva

Accendete il forno a 100°.
Lavate i pomodorini, tagliateli a metà ed eliminate tutti i semini, mettete il tutto in una ciotola e condite con olio, pepe, ed il trito aromatico. Mettete in forno per circa 2 ore.
Frullate un uovo con del prezzemolo e impastate con mezza dose di farina, l’altra mezza dose impastatela con l’altro uovo. Io ho impastato nel kenwood e una volta raggiunto un’impasto granuloso l’ho coperto con pellicola e lasciato riposare 15 minuti. Potete fare la stessa cosa anche se impastate a mano.
Io ho fatto i bigoli con il torchio, se non l’avete potete tirare la sfoglia sottile, tagliare delle strisce tipo tagliatelle e arrotolare a mano. Lasciate asciugare una mezz’ora la pasta. Scaldate l’acqua, salatela (poco perchè il pesce spada è già molto salato) e cuocete i bigoli.. ci vorranno almeno 15 minuti.
In una padella mettete un pò d’olio extravergine d’oliva e fate rosolare la cipolla di tropea tagliata grossolanamente, tagliate a striscioline sottili il pesce spada e unirlo in padella assieme ai pinoli, fate rosolare pochi minuti e sfumate con poco vino bianco, lasciate evaporare e unite i pomodorini. Togliete dal fuoco. Unite i bigoli al sugo con un po d’acqua di cottura, condite con un filo d’olio extravergine d’oliva e del prezzemolo spezzattato. Laciate insaporire qualche minuto, mescolando. Impiattate e mettete sopra delle scagliette di pecorino.. si il pecorino con il pesce .. in particolare col pesce spada si sposa benissimo!!