

TIMBALLO CON PESTO ALLA SICILIANA E PESCE SPADA

Il timballo con pesto alla siciliana e pesce spada è un primo piatto molto gustoso e molto semplice da preparare. Io ho usato il pesto alla siciliana Valbona, saporito e profumato, ottimo per condire la pasta.

Questa ed altre ricette dal sapore di Sicilia potete trovarle sul nuovo numero di Taste&More, cliccando sulla finestra in fondo alla pagina potrete sfogliare il magazine.




Confezioni di Venere

TIMBALLO CON PESTO ALLA SICILIANA E PESCE SPADA



- 200 g di anelletti o pasta corta
- 1 vasetto di [pesto alla siciliana Valbona](http://www.valbona.com/it/prodotti/pesto-alla-siciliana)
- 1 trancio di pesce spada
- 2 melanzane
- 180 g di caciocavallo
- sale
- olio extravergine d'oliva

1. Affettate le melanzane a fette sottili per il verso della lunghezza.
2. Rosolatele in una padella unta con pochissimo olio extravergine d'oliva, che dovrete ungere ad ogni fetta che cuocerete.
3. Nel frattempo lessate la pasta in acqua salata, lasciatela al dente, scolatela e passatela sotto acqua corrente fredda.
4. Condite la pasta con il pesto alla siciliana Valbona e aggiungete il caciocavallo tagliato a piccoli dadini.
5. Tagliate il pesce spada in piccoli cubetti e fatelo rosolare pochi minuti in padella con un filo di olio extravergine d'oliva.
6. Aggiungete il pesce alla pasta e mescolate bene.
7. Foderate gli stampi monodose o uno stampo unico più

grande, con le fette di melanzane lasciandone sbordare una parte, riempite con la pasta pressandola un po' con il dorso di un cucchiaio.

8. Ripiegate le melanzane sulla pasta e cuocete in forno caldo a 180°C per circa 20 minuti, coprite con un foglio di alluminio per evitare che le melanzane brucino. Servite subito.



Conbelco di Venere




Camelée di Venere



Conchilio di Venere



Lombello di Venere




L'ambasciata di Venere

SPAGHETTI INTEGRALI CON CREMA DI PISTACCHI PESCE SPADA E CAOZEN

Gli spaghetti integrali con crema di pistacchi pesce spada e CaoZen seed mix di Melandri Gaudenzio sono un primo molto delicato e sfizioso. Il nuovo mix che Roberta ha creato è davvero particolare e si presta perfettamente a tantissimi abbinamenti. Si tratta di semi di zucca, semi di girasole, granella di fave di cacao tostate e zenzero candito, la prima volta che Roberta me lo ha fatto assaggiare era abbinato al gelato allo yogurt e me ne sono subito innamorata.

Io ho pensato ad un abbinamento con il pesce spada e la crema di pistacchi, devo dire che l'abbinamento è risultato molto buono!!



SPAGHETTI INTEGRALI CON CREMA DI PISTACCHI PESCE SPADA E CAOZEN



▪ **Ingrediente** per 4 persone

- 320 g di spaghetti integrali
- 350 g di pesce spada fresco
- scorza di 1 limone bio
- 1 cucchiaino di coriandolo in polvere
- erba cipollina
- pepe nero (sale)
- olio extravergine d'oliva
- 2 spicchi di aglio
- 40 g [CaoZen seed mix](http://melandrigaudenzio.com/prodotto.aspx?id=164&idM=7&idT=106)
- **Per la crema di pistacchi**
- 80 g di ricotta fresca
- 80 g di pistacchi non salati
- 40 g di olio extravergine d'oliva
- sale (pepe)

1. In una padella fate tostare i pistacchi e tenete da parte.
2. Nella stessa padella fate scaldare dell'olio extravergine d'oliva e fate rosolare gli spicchi di aglio interi sbucciati, aggiungete il pesce spada tagliato in piccoli dadini. Fate rosolare, togliete dal fuoco eliminate gli spicchi di aglio ed insaporite il

pesce con la scorza di limone ed il coriandolo.

3. Frullate i pistacchi assieme alla ricotta, l'olio e gli spicchi di aglio, frullate fino a formare una crema, tenete da parte.
4. Cuocete gli spaghetti in abbondante acqua salata.
5. Con l'acqua di cottura della pasta allungate la crema di pistacchi fino a renderla morbida. Scolate gli spaghetti e metteteli in padella, unite la crema e i dadini di pesce spada.
6. Completate con l'erba cipollina tritata, il CaoZen seed mix e a piacere un filo di olio extravergine d'oliva.
7. Servite subito.







PACCHERI GRATINATI CON POLPETTE DI GAMBERI ALLE SPEZIE

I paccheri gratinati con polpette di gamberi alle spezie sono un primo piatto molto ricco e saporito. Un primo perfetto per una cena o un pranzo importante, se non volete passare la pasta in forno potete semplicemente condirla con il sugo preparato, in questo caso dovrete completare la cottura dei paccheri in acqua e non lasciarli troppo al dente. I paccheri sistemati all'interno della cocotte risultano più coreografici.



L'ambrosia di Venere

PACCHERI GRATINATI CON POLPETTE DI GAMBERI ALLE SPEZIE



- **Per le polpette**
- 400 g di gamberi (peso lordo)
- 1 albume
- 50 g di pangrattato
- 100 g di ricotta di mucca
- prezzemolo
- scorza di 1 limone bio
- zenzero fresco
- farina qb
- olio extravergine d'oliva
- **Per la pasta**
- 320 g di paccheri
- 250 g di mascarpone fresco
- 1 porro
- 1 peperoncino piccante
- 2 cucchiaini di curcuma in polvere
- pistacchi non salati
- sale
- olio extravergine d'oliva

1. Pulite i gamberetti eliminando le zampette ed aprendo il carapace per tutta la lunghezza. Schiacciate sulla coda in modo da staccare il gambero dal carapace. Con l'aiuto di uno stuzzicadenti eliminate il budello che si trova sul dorso. Lavate e scolate i gamberi, rimarranno circa

300 grammi, e frullateli assieme alla ricotta e zenzero fresco grattugiato a piacere, lasciate il composto grossolano. In una ciotola sbattete l'albume ed unite il composto di gamberi, aggiungete il pangrattato, la scorza del limone ed il prezzemolo tritato. Formate tante polpettine poco più grosse di una nocciola e passarle nella farina. Fate scaldare dell'olio extravergine d'oliva nella cocotte le Creuset e fate rosolare bene su tutti i lati circa la metà delle polpette, toglietele dalla cocotte, rosolate le polpette rimanenti e tenete da parte. Eliminate le estremità e la foglia esterna del porro, tagliatelo a rondelle e fatelo rosolare nella cocotte con due cucchiaini di olio ed il peperoncino tritato. Aggiungete le polpette ed il mascarpone, fatelo assorbire e completare con la curcuma. Lessate la pasta in abbondante acqua salata, scolatela al dente e passatela sotto acqua corrente fredda. Tenete da parte un mestolo di acqua di cottura della pasta ed aggiungerla al sugo. Togliete le polpette dalla cocotte lasciando una parte di sugo sul fondo. Disponete i paccheri in piedi uno affianco all'altro e riempite ognuno con due polpettine, coprite con il rimanente sugo. Tritate grossolanamente i pistacchi e a piacere altro peperoncino. Coprite con il coperchio e cuocere in forno caldo a 180°C per 10 minuti, togliete con il coperchio e fate gratinare 5 minuti con il grill acceso. Servire subito.



Confezioni di Venere

ricetta preparata nella cocotte **LE CREUSET**





Lamblica di Venere



TAGLIOLINI ALLE VONGOLE

I **tagliolini alle vongole** sono senza dubbio uno dei piatti simbolo dell'estate, e non solo. A me personalmente piacciono moltissimo ma purtroppo non sempre sono cucinati bene e tante volte non fanno di nulla o hanno dei residui di sabbia. Sicuramente molto più diffusi sono gli spaghetti alle vongole ma la pasta fresca è sicuramente più buona e assorbe meglio il sugo di condimento diventando molto saporita. Questo piatto apparentemente molto semplice non è però per nulla banale e dopo tanti tanti piatti preparati, più o meno buoni, ho deciso di dedicargli un bel post!

PER UNA BUONA RIUSCITA DELLA RICETTA

-Importantissimo è utilizzare vongole fresche ancora vive, preferibilmente veraci.

-Risciacquate bene le vongole e mettetele in una bacinella con acqua fredda e un cucchiaino di sale grosso, mescolate per farlo sciogliere. In questo modo le vongole si apriranno leggermente e lasceranno uscire la sabbia presente al loro interno (la sabbia rovina inevitabilmente il vostro piatto)

-Non cuocete troppo a lungo le vongole per evitare diventino dure, appena si apriranno toglietele dal fuoco.

-Dopo la cottura passate il sugo delle vongole attraverso un telo di cotone dal quale non passi l'eventuale sabbia rimasta ma solo in liquido.

-Fate molta attenzione a non bruciare il trito di aglio e non soffriggete il prezzemolo che oltre a rischiare di bruciarsi, rendendo amari i tagliolini, non saprà di nulla. Inseritelo tritato alla fine in modo che mantenga tutto il suo sapore.

-Utilizzate acqua di cottura appena salata in quanto le vongole già sono molto salate e rischiereste di avere un piatto immangiabile.

-Scottate solo i tagliolini in acqua bollente leggermente salata e terminate la cottura in padella con il sugo delle vongole, in questo modo i tagliolini o gli spaghetti assorbiranno il sugo diventando molto saporiti.

-Utilizzate un padella di alluminio per cuocere le vongole, le valve infatti potrebbero graffiare il rivestimento delle antiaderenti.



TAGLIOLINI ALLE VONGOLE

ingredienti per 4 persone

1,5 kg di vongole veraci
4 spicchi di aglio
prezzemolo fresco
scorza di limone a piacere

Per i tagliolini
4 uova
320 g di farina 00
80 g di semola rimacinata



Per prima cosa lavate bene le vongole, mettetele in un bacinella con acqua fresca e sale grosso e mescolate bene,

lasciatele almeno 2 ore.

Preparate i tagliolini, su di un tagliere disponete la farina e formate un buco al centro dove metterete le uova aperte. Iniziate a lavorare con una forchetta e procedete a mano facendo forza con i palmi fino a formare un panetto liscio. Mettete la pasta sotto ad un piatto a riposare per almeno 30 minuti. Riprendete la pasta e stendetela con il mattarello lasciandola un pochino grossa. Potete usare anche la nonna papera anche se la pasta diventando più liscia non assorbirà così tanto il sugo. Scolate le vongole e risciacquatele. Tritate due spicchi di aglio e fateli rosolare in una larga padella di alluminio ed unite le vongole, coprite con un coperchio e controllate quando tutte saranno aperte, togliete dal fuoco. Togliete le vongole dalla padella e filtrate il sugo facendolo passare attraverso un colino foderato con un telo di cotone grosso. Nel frattempo fate bollire dell'acqua appena salata, versate i tagliolini e appena l'acqua riprende il bollore scolateli. Nella padella di cottura delle vongole mettete un cucchiaio di olio e fate rosolare gli altri due spicchi di aglio tritati (questo perché l'aglio di prima sarà rimasto nel telo di cotone quando avete filtrato il sugo) aggiungete il sugo filtrato ed i tagliolini, mescolate spesso per cuocere uniformemente i tagliolini. Se fosse necessario aggiungete qualche cucchiaio di acqua di cottura della pasta. Alla fine il sugo non dovrà essere completamente asciutto, tenete presente che la pasta continua ad assorbirlo anche a fuoco spento. Subito prima di togliere dal fuoco unite le vongole ed il prezzemolo fresco tritato. Servite subito, a piacere con della scorza di limone grattugiata.

ps. le vongole potete metterle con le valve per un effetto più coreografico oppure sgusciarle prima per comodità.









COZZE AL SUGO E SPAGHETTI CON LE COZZE

Oggi doppia ricetta, anzi una ricetta ed un consiglio. Sì perché quando cucinate le cozze al sugo oltre che a mangiarle semplici dovete per forza condirci due spaghetti, davvero ottimi!

A me è capitata la gran fortuna di ricevere circa 4-5 kg di cozze, appena pescate, con un profumo di mare delicato e meraviglioso, io che solitamente odio l'odore del pesce crudo, enormi fuori e pienissime dentro, dal colore meraviglioso. Grazie Pongo e grazie a Raffa che le ha pescate!

L'unico inconveniente è doverle pulire, ma nonostante il tempo ne è valsa davvero la pena!



COZZE AL SUGO

per 2 persone (compreso condimento per gli spaghetti)

1,5 kg di cozze
500 g di pomodoro molto maturo
4-5 cucchiari di salsa al pomodoro*
50 g di vino bianco secco

4 spicchi d'aglio
1-2 peperoncini (in base ai gusti)
prezzemolo
olio extravergine d'oliva

***SALSA AL POMODORO**

1/2 cipolla
pomodori maturi
5-6 foglie di basilico
1 pizzico di zucchero
sale
olio extravergine d'oliva



Per prima cosa preparate la salsa, anche il giorno prima. Lavate i pomodori, tagliateli a metà ed eliminate i semi, tagliateli ora a pezzi. In un tegame fate scaldare dell'olio extravergine d'oliva, tritate finemente la cipolla e fatela soffriggere. Aggiungete i pomodori, mescolate ed unite anche le foglie di basilico e lo zucchero. Fate cuocere finché il sugo sarà piuttosto denso, circa un'ora e trenta minuti. Dieci

minuti prima del termine della cottura regolate di sale. Mettete il pomodoro in un passaverdure e ricavate la salsa. A piacere conditela con un filo d'olio. Potete conservarla anche in freezer.

Eliminate la barbetta dalle cozze tirandola con un movimento secco, verso la parte chiusa, con un coltello raschiate le eventuali incrostazioni bianche che si formano sul guscio. Infine con una paglietta di acciaio grattate la superficie e sciacquate bene con acqua fredda.

Lavate ed asciugate il prezzemolo, tritalo finemente assieme a due spicchi d'aglio. Fate scaldare dell'olio extravergine d'oliva in una padella di alluminio e soffriggete il trito di aglio e prezzemolo per un minuto, unite le cozze, mescolate bene e sfumate con il vino bianco. Coprite con un coperchio e fate cuocere per circa 5-6 minuti finché le cozze saranno tutte ben aperte. Mettete un panno bianco pulito all'interno di un colapasta e filtrate le cozze raccogliendo il sugo in un contenitore sottostante.

Lavate i pomodori e incidete a croce il loro dorso, versateli per un minuto in acqua bollente. Scolateli e metteteli in una ciotola di acqua fredda. Eliminate la buccia, tagliateli in quattro parti ed eliminate i semi. Tagliateli a cubetti.

Nella padella di cottura delle cozze fate scaldare dell'olio, unite gli spicchi d'aglio interi sbucciati ed il peperoncino tritato. Fate soffriggere ed unite il pomodoro e la salsa. Fate rapprendere per circa 20 minuti ed aggiungete il sugo filtrato delle cozze. Fate cuocere per circa 30 minuti, se dovesse essere troppo salato aggiungete dell'acqua e allungate la cottura. Quando il sugo inizia a rapprendersi aggiungete le cozze, mescolate bene e terminate la cottura, circa 10 minuti. Servite calde con dei crostini di pane. A mio parere il giorno dopo riscaldato è più buono.



SPAGHETTI CON LE COZZE
per 2 persone

1/3 delle cozze al sugo
180 g di spaghetti

Sgusciate le cozze, tenetene alcune per decorare i piatti.

Tagliatene a pezzi circa la metà.

Cuocete gli spaghetti al dente e conditeli con del sugo delle cozze, le cozze intere e a pezzetti. Se il sugo fosse poco aggiungete un pò di salsa di pomodoro. Servite caldo, anche se a me piacciono di più tiepidi.







CANEDERLI AFFUMICATI

Appena ho letto della scelta di Monica per la sfida dell'MTC ho esultato, è tantissimo tempo che voglio provare a fare i canederli perché mi piacciono molto. Come al solito ho iniziato a fantasticare ma mi son presto resa conto che le uniche varianti che la mia mente partoriva erano speck e spinaci.. buonissime ma un tantino classiche direi!! Poi c'è la regola del meglio poco che troppo.. e si sa che aggiungere è più facile che togliere!!! La famosa lampadina non si è accesa. Sabato sono andata a far la spesa sperando che qualche ingrediente mi donasse la giusta ispirazione ma nulla.. allora ho comprato di tutto ☐ E poi all'improvviso ho pensato a questi canederli. Ho voluto usare due sapori forti perché nessuno prevalesse sull'altro e ho pensato di addolcire il gusto con l'aggiunta della mela. Proprio perché ho usato la mela che è umida, ho diminuito di 10 grammi il latte, il risultato è stato molto buono, o perlomeno non si sono sfaldati, quindi credo di aver fatto bene. Non ho servito i canederli con il brodo perché non credo che il pesce ci si abbini bene, solo una mia idea e un mio gusto questo. E comunque preferisco abbinarlo ad un condimento a base di burro. Il brodo comunque è stato fatto ed i canederli vi sono stati cotti.. ho pensato di realizzare un brodo vegetale ma lo volevo con un tocco aromatico e agrumato che ben si abbina con il sapore del salmone, naturalmente con il mio amatissimo zenzero!!!

Vi consiglio di leggere il post dettagliatissimo di Monica per preparare dei canederli impeccabili!!!



CANEDERLI AFFUMICATI

per due persone

per i canederli

150 g di pane raffermo

50 g di salmone affumicato

50 g di scamorza affumicata

50 g di mela pink lady grattugiata

90 g di latte

1 uovo

1 scalogno piccolo

scorza di limone grattugiata

pepe nero

1 cucchiaio di olio extravergine d'oliva
per il brodo

1 carota

1 cipolla media

2 gambi di sedano

3 cm di zenzero fresco

per il condimento

30 g di burro

10 g di pinoli

prezzemolo

salmone affumicato



Per prima cosa preparate il brodo. Mondate e lavate le verdure. Sbucciate lo zenzero e grattugiatelo, versate tutto in una capiente pentola e aggiungete 2,5 lt di acqua e poco

sale. Fate sobbollire per circa un'ora o fino a quando il liquido si sarà dimezzato, aggiustate eventualmente di sale. Mettete il pane raffermo tagliato a piccoli cubetti, in una capiente ciotola. In una seconda ciotola sbattete l'uovo assieme al latte finché saranno ben amalgamati. Versate la crema sul pane, mescolate bene e lasciate riposare 20 minuti. Nel frattempo tritate finemente lo scalogno e soffriggetelo qualche minuto con poco olio facendo attenzione a non bruciarlo, lasciate raffreddare. Tritate finemente il salmone, con una grattugia dai fori grossi grattugiate la scamorza e la mela privata di buccia e torsolo. Unite tutto al composto di pane, aggiungete circa 1/3 di scorza di un limone e poco pepe nero. Non ho usato sale essendo gli ingredienti già piuttosto saporiti. Con le mani amalgamate il composto schiacciandolo bene in modo da mescolare al meglio tutti gli ingredienti. Dividete l'impasto in 6 parti e con le mani inumidite formate delle palle rotonde ben compatte.

Scolate le verdure dal brodo e cuocetevi i canederli per 5 minuti. Se non siete sicuri della riuscita potete cuocerne uno per verificare che non si sfaldi. Se così fosse come dice Monica, avete usato troppi liquidi aggiungete quindi un cucchiaino di pangrattato all'impasto.

Scolate i canederli molto bene. Fate tostare i pinoli. In una padella fate sciogliere il burro, filtratelo e rimettetelo in padella finché sarà diventato color nocciola. Filtratelo nuovamente per eliminare i residui. Disponete i canederli nei piatti, conditeli con il burro e guarniteli con i pinoli tostati e poco prezzemolo fresco tritato.



l'ombelico di Venere







con questa ricetta partecipo all'MTC di gennaio



LASAGNA CON MELANZANE BURRATA PESCE SPADA E BESCIAMELLA AL PISTACCHIO

Buon lunedì a tutti!!! Ebbene sì.. è lunedì, per me è sempre un giorno tragico, il pensiero di una lunga settimana di lavoro davanti un pochino mi affatica ma cercherò di essere positiva!! Allora passiamo alle cose serie.. parliamo di cibo!!

Solitamente sono piuttosto attenta alle regole dei contest e quando mi sono resa conto di non aver pubblicato la foto della pasta per la mia prima lasagna per l'MTC, mi sono data della stordita.. "ma com'è possibile, proprio sulla pasta fresca mi cadi??" che dire, non mi restava altro che fare una seconda lasagna!!

Ho visto che giustamente molti si sono ispirati a ricette di famiglia, tradizionali, magnifiche, io ci avevo pensato ma siccome ho fatto tante volte la versione classica della mamma, questa volta ho voluto sperimentare.

Mi sono ispirata ad una pasta mangiata durante il festival internazionale del cibo di strada che si è tenuto a Cesena qualche settimana fa. Si trattava di spiedini di paccheri con ripieno di burrata ricotta melanzane e pesce azzurro, a me il pesce azzurro non piace, anche se nell'insieme ci stava, l'unico che mangio è il pesce spada e siccome quello fresco ha un sapore molto delicato che si sarebbe "perso" nell'insieme dei sapori, ho pensato di usare quello affumicato decisamente più saporito. La consistenza è piuttosto cremosa ovviamente, ma l'aspetto non molto invitante si fa perdonare all'assaggio, in famiglia è stata molto apprezzata!!ps. per chi dovesse inorridire alla vista dei bordi secchi, voglio dire che la mia mamma l'ha sempre fatta così, giusto o meno io la faccio come lei perché a me la crosticina piace, chi non l'apprezza basta semplicemente che tagli la pasta più piccola, metta più besciamella sopra ed eventualmente in cottura copra la teglia con un foglio di alluminio.



**LASAGNA CON MELANZANE, BURRATA, PESCE SPADA
E BESCIAMELLA AL PISTACCHIO**

per 4 persone

per la pasta

200 g di farina 0

2 uova

per la farcitura

350 g di melanzana

125 g di burrata

100 g di ricotta di mucca

110 g di pesce spada affumicato

1 spicchio d'aglio

sale, pepe

per la besciamella

500 g di latte fresco intero

60 g di pistacchi tostati salati al netto degli scarti

50 g di farina

40 g di burro

sale grosso

Dopo aver lavato la melanzana riducetela a piccoli cubetti. In una larga padella fate scaldare dell'olio extravergine d'oliva, il minimo indispensabile altrimenti le melanzane risulteranno intrise e unte, soffriggete le melanzane con uno spicchio d'aglio intero mescolando spesso. Regolate di sale e pepe e fate raffreddare.

Per la pasta, 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.



Ca' lombelico di Venere





Nel frattempo mettete nella ciotola del minipimer mettete la burrata tagliata a pezzi, la ricotta, 1/4 di melanzane e lo spicchio d'aglio, frullate fino a formare una crema. Per 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. Salate e sempre mescolando proseguire la cottura, quando inizia a sobbollire toglietela dal fuoco. Frullate i pistacchi assieme a 2/3 cucchiaini di besciamella finché saranno quasi una crema, poi unite il composto alla restante besciamella ed amalgamate bene. 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. Cospargete con un terzo della crema di formaggi, distribuite una parte di melanzane a cubetti e del pesce spada tagliato a listarelle, completate con la besciamella, circa 1/4, coprite con uno strato di pasta e proseguite così per tre strati. Alla fine coprite con la pasta e cospargete con la besciamella. Cuocete in forno caldo 180°C per circa 40 minuti. Lasciate riposare la pasta circa 15 minuti e servite.





con questa ricetta partecipo all'MTC di ottobre



RAVIOLI NERI AL BRANZINO E MASCARPONE

Ci siamo, il weekend è ufficialmente iniziato, e più che inverno sembra primavera!! In questi giorni c'è un sole magnifico e questo mi riempie di gioia, io che vivo solo di luce ma soprattutto di sole!! Per rimanere ancora di più legata alla stagione che io amo, oggi vi ho preparato dei ravioli magnifici, delicati e golosi. Li ho mangiati in un ristorante in zona mare qui dalle mie parti e mi son piaciuti così tanto, che ho voluto replicare. Non mi dilungo oltre, vi auguro un weekend sereno!!!

Ravioli
branzino e mascarpone



© Tombelico di Venere



Ravioli al branzino e mascarpone

per 2 persone

200 g di farina 00
2 uova
1 bustina di nero di seppia
150 g di branzino cotto
150 g di mascarpone
2 pomodori maturi
10 g di pinoli
olio extravergine d'oliva
sale, pepe

Per la farcia, cuocete il branzino al forno per circa 30 minuti. Privatelo della pelle della lisca e delle spine, prelevatene la quantità necessaria e schiacciatela con una forchetta, unite il mascarpone e regolate di sale e pepe, fate riposare in frigorifero.

Per 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 assieme al nero di seppia e iniziate a lavorarle con una forchetta prendendo sempre più farina. Quando non sarà più possibile lavorare con le mani ed impastate facendo forza con i palmi. Eseguire dei movimenti alternati con le mani ottenendo un panetto allungato. Ripieгатelo portando i due lati verso il centro riprendete a lavorarlo e proseguite così fino a raggiungere un impasto liscio. Mettete la pasta sotto ad un piatto e lasciare riposare 15 minuti.

Riprendete la pasta e iniziate a stenderla con il mattarello, inizialmente facendo semplicemente pressione e girandola spesso in modo da mantenere la forma rotonda. Quando sarà poco

più sottile iniziate ad avvolgerne una parte sul mattarello e, muovendolo avanti e indietro, 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 2 3 millimetri.

Mettete la farcia in una sac à poche, ripiegate la pasta in due per tracciare il segno della sua metà. In una metà della pasta distribuite dei mucchietti di ripieno uno affianco all'altro distanziati di 1,5 centimetri circa, la stessa distanza che lascerete tra una fila e l'altra. Ripiegate la parte della pasta senza ripieno sull'altra e con le dita fate pressione tra un "raviolo" e l'altro per eliminare l'aria in eccesso e sigillarli bene. Con una rondella tagliate i ravioli. Fateli asciugare in un vassoio infarinato per circa un'ora. Cuoceteli in abbondante acqua salata e conditeli con il pomodoro fresco a cubetti e dell'olio extravergine d'oliva. Completate con i pinoli tostati e servite.



Colombelico di Venere



l'ombelico di Venere



Columbelco di Venere