

CREMA DI PORRI E FINOCCHIO CON QUINOA MIX

E' lunedì e dopo le abbuffate del weekend che dite.. meglio correre ai ripari con una leggera, delicata e semplicissima **crema di porri finocchio con quinoa mix**? Del finocchio ho usato le foglie esterne e i gambi scartati e tenuti da parte per l'occasione in questo modo la ricetta risulta anche economica, cosa che non guasta mai ☐

La presenza della **quinoa mix** Melandri Gaudenzio rende il piatto completo e in questo caso anche vegano.

Se non gradite il sapore del finocchio potete utilizzare solo i porri raddoppiandone la quantità, se invece volete provare un'altra deliziosa crema a base di finocchio vi propongo questa, **CREMA CON SCARTI DI FINOCCHIO E CANEDERLI AL FORMAGGIO**



**CREMA DI PORRI E FINOCCHIO CON
QUINOA MIX**



- 150 g di porri al netto (circa 4 medi)
- 150 g di foglie e gambi di finocchio
- 100 g di patate
- 800 g di brodo vegetale
- 40 g di quinoa mix Melandri Gaudenzio
- erba cipollina
- olio extravergine d'oliva
- crostini di pane (a piacere)

1. Per prima cosa mettete la quinoa mix in una tazza e riempitela di acqua fredda.
2. Eliminate le estremità dei porri e la foglia esterna, lavateli e tagliateli a rondelle. Tagliate anche il finocchio e la patata sbucciata a cubetti.
3. Mettete tutto in un tegame e coprite con il brodo vegetale.
4. Cuocete 20 minuti dal momento in cui inizia a bollire.
5. Frullate le verdure con un frullatore ad immersione fino a formare una crema.
6. Scolate la quinoa mix ed unitela alla crema, cuocete altri 30 minuti.
7. Distribuite la crema nei piatti e completate con erba cipollina tritata, un filo di olio extravergine d'oliva e a piacere dei crostini di pane.





Confezioni di Venere




Lamberto di Venere

LASAGNA DI ZUCCA LIGHT

Quanto piacciono a noi foodblogger i corsi di cucina!?!? Ne ho appena frequentato uno finanziato dal comune di cucina salutista con lo scopo di far apprendere uno stile di alimentazione sana e priva di grassi ma ugualmente gustosa. Il secondo scopo del corso è quello di diffondere ciò che abbiamo imparato, per questo oggi vi propongo questa lasagna di zucca deliziosa che ha conquistato tutti. Io ho fatto qualche piccolissima modifica ma la sostanza rimane la stessa. I condimenti sono molto limitati e anche se mentre le preparate vi sembreranno troppo poco condite all'assaggio vi garantisco che non ve ne renderete conto. Correte a comprare le ultime zucche rimaste e fate scorta di lasagne!!!

Le lasagne di zucca sono perfette come antipasto dimezzando le dosi, o come primo piatto.



LASAGNA DI ZUCCA LIGHT

per 6/8 persone

1 kg di zucca pulita
500 g di salsa di pomodoro
250 g di casatella o stracchino

50 g di parmigiano
50 g di olive taggiasche
1 spicchio d'aglio
1 cucchiaio di olio extravergine d'oliva
2 rametto di rosmarino
1 peperoncino

Sbucciate la zucca ed affettatela molto sottile, pesatene 1 kg. Stendete le fette su una teglia, coprite con la carta forno e fare altri strati, coprite l'ultimo con la carta. Cuocete a 180°C per 15 minuti, il tempo dipende da quanto avete tagliato sottile la zucca. Nel frattempo mettete la salsa di pomodoro in un tegame ed unite l'aglio intero, il peperoncino tagliato a metà e privato dei semi, e il rosmarino tritato molto finemente. Fate cuocere 20 minuti, regolate di sale e condite con un cucchiaio di olio extravergine d'oliva. Scolate le olive dall'olio e lavatele, tritatele finemente. In una teglia fate un primo strato con la zucca, stendete un velo di salsa di pomodoro, proseguite con qualche pezzetto di olive e qualche ciuffetto di casatella (uno ogni tanto) spolverizzate con pochissimo parmigiano e proseguite con gli strati. Io l'ho fatta molto alta ma bastano anche meno strati. Cuocete a 180°C per 30 minuti. Ottima tiepida!









CREMA CON SCARTI DI FINOCCHIO E CANEDERLI AL FORMAGGIO

Tempo grigio, nebbiolina, freddino.. ed iniziano a comparire tante belle zuppe gustose. Confesso che fino a pochi anni fa non era mia abitudine mangiarne ma ora mi chiedo perché dal momento che le trovo deliziose. Nell'ultimo numero di Taste&More troverete un'interessante rubrica dedicata alle ricette preparate con gli scarti di frutta e verdura. Tra queste mi ha subito colpito la vellutata di gambi e barbe di finocchi di Simona, dovevo assolutamente provarla e ho preparato la mia versione con aggiunta di canederli ai formaggi che ho imparato a fare grazie a Monica ed al suo fantastico post.

ps. cliccando su questo [link](#) troverete tante altre golose creme e vellutate targate Taste&More!!



**CREMA CON SCARTI DI FINOCCHIO
E CANEDERLI AL FORMAGGIO**
per 4 persone

Per la crema

500 g di scarti di finocchio (barbe, gambi foglie esterne)
circa 2

200 g di patate al netto degli scarti
50 g di cipolla al netto degli scarti
700 g di brodo vegetale
olio extravergine d'oliva

Per i canederli*

150 g di pane raffermo
100 g di montasio
40 g di parmigiano
100 g di latte
1 uovo
noce moscata
sale, pepe
700 g di brodo vegetale

*nella ricetta originale di Monica c'è un cucchiaino raso di farina che io ho dimenticato di mettere ma sono venuti comunque bene quindi consiglio di fare la prova cottura con un canederlo prima di farli tutti.



Lavate i finocchi, circa 2, prelevate le due foglie esterne i gambi e le barbe. Riducete queste parti in piccoli dadini e tenete da parte. Sbucciate la cipolla e la patata. Tritate grossolanamente la cipolla e tagliate a dadini la patata. In un tegame scaldate qualche cucchiaino di olio extravergine d'oliva e mettete a rosolare tutte le verdure. Mescolate spesso per qualche minuto poi allungate con il brodo vegetale.

Proseguite la cottura per circa 30 minuti e con frullatore ad immersione riducete in crema.



Mentre la crema cuoce tagliate il pane raffermo in piccoli dadini. Mettetelo in una ciotola. Sbattete l'uovo con il latte e versate sul pane, mescolate con un cucchiaino e lasciate riposare 10 minuti. Apparentemente il liquido sembrerà poco ma

non aggiungetene altro. Unite il parmigiano ed il formaggio grattugiato grossolanamente, regolate di sale, pepe e noce moscata. Mescolate con le mani compattando l'impasto. Formate delle palline da 20 grammi l'una. Fate bollire il brodo vegetale e cuocete i canederli 5 minuti. Prima di preparare tutti i canederli fate una prova cuocendo un solo canederlo per verificare che non si disfi. In tal caso aggiungete un cucchiaino raso di farina e riprovate.

Mettete la crema nei piatti e completate con i canederli, un filo d'olio e a piacere con del parmigiano.









RIGATONI AL DOPPIO POMODORO E GRANELLA SAPORITA

Nel mio ultimo post ho parlato delle cose semplici e delle ricette semplici e non a caso oggi vi porpongo un piatto semplicissimo, velocissimo ma anche buonissimo. Questo mese la sfida dell'MTC ha come tema la pasta con la pummarola proposta da Paola che nel suo post ci ha mostrato tre differenti varianti di questa meravigliosa ricetta. La pummarola che si fa nella mia famiglia è questa, preparata con un soffritto di verdure cotta a lungo e poi passata. Io la adoro per questo mi son trovata un pochino spiazzata a confrontami con la cottura veloce del sugo e anche a dare una mia interpretazione che fosse personale ma semplice e veloce, sì perché anche se le regole prevedono la possibilità di unire al sugo di pomodoro preparazioni più elaborate, io volevo qualcosa che rispecchiasse il concetto di semplicità e rapidità. Il risultato mi è talmente piaciuto che ho rifatto questa pasta anche il giorno successivo.



**RIGATONI AL DOPPIO POMODORO
E GRANELLA SAPORITA** per 2 persone

200 g di rigatoni
6 pomodori piccadilly maturi
6 pomodorini ciliegini
2 spicchi d'aglio
30 g di pecorino media stagionatura

olio extravergine d'oliva

per la granella

2 pomodori secchi sott'olio 4 olive nere denocciolate

4 foglie di basilico

1 fetta biscottata

12 mandorle con la buccia

20 g di pecorino media stagionatura



Mettete abbondante acqua a scaldare, nel frattempo lavate i pomodori piccadilly, tagliateli a metà, eliminate i semi e tagliate ogni metà in quattro strisce. Fate scaldare dell'olio extravergine d'oliva in un tegame, unitevi i pomodori e due spicchi d'aglio interi. Lasciate soffriggere mescolando ogni tanto. Nel frattempo mettete tutti gli ingredienti per la granella nel mixer e frullateli. Lavate i pomodorini

cilieginì, tagliateli a metà, eliminate i semi e riduceteli in piccoli dadini. Cuocete la pasta al dente, scolatela 3 minuti prima del termine della cottura tenendo da parte dell'acqua. Versate la pasta in padella e mescolate, aggiungete qualche cucchiaio di acqua di cottura e mescolando spesso terminando di cuocere, quando necessario aggiungete altra acqua. Unite infine il pecorino grattugiato e mescolate bene per farlo sciogliere, condite con un filo d'olio e due cucchiai di granella, mescolate ancora e distribuite la pasta nei piatti. Completate con i pomodorini crudi e decorate con altra granella a piacere.





con questa ricetta partecipo all'MTC di maggio



Castellane con spinaci pomodorini e bufala

La cosa più bella che possa accadere nella mia giornata di vita "normale" è che ci sia il sole!! Amo il sole, mi dona serenità e leggerezza, quella necessaria, a volte, per dare alle cose non troppa importanza, vorrei riuscire a caricarmi così tanto di sole da poterne fare scorta per i giorni grigi, ma non si può.. quindi cerco di accontentarmi e sfruttare al massimo la positività che mi dona in questi giorni!! Quei giorni in cui ti siedi in giardino e pranzi con il sole in faccia, un bel bicchiere di vino ed una pennichella sull'amaca.. a volte basta così poco per rendere una giornata rilassante, sembra quasi di perdere tempo o di non sfruttarlo al meglio ma in realtà questi piccoli piaceri così semplici tante volte sono proprio quello che ci vuole!!! Come un piatto di pasta, semplice, rassicurante, fresco e gustoso, proprio quello che ci vuole in queste giornate!!!



**CASTELLANE CON SPINACI
POMODORINI E BUFALA**
per 2 persone

180 g di pasta formato castellane
80 g di spinaci freschi (pesati puliti)
12 pomodorini cigliogino

6 bocconcini di mozzarella di bufala
2 cipollotti freschi
10 g di parmigiano
10 g di pangrattato
sale
olio extravergine d'oliva



Lavate accuratamente gli spinaci per eliminare tutta la terra, passateli con la centrifuga Fiskars per eliminare l'acqua in eccesso. Affettate i cipollotti grossolanamente e soffriggeteli in padella con poco olio extravergine d'oliva, aggiungete i pomodorini lavati e tagliati a metà. Fate saltare i pomodorini finché saranno leggermente appassiti, unite gli spinaci tagliati a striscioline, mescolate spesso e proseguite la cottura qualche minuto. Devono rimanere verdi e non eccessivamente cotti.

Cuocete la pasta e scolatela al dente, mettetela nella padella con il sugo e condite con il parmigiano, il pangrattato ed un filo d'olio, mescolate bene aggiungete i bocconcini di bufala tagliati a cubetti e servite. Buonissima sia calda che fredda!



centrifuga

FISKARS



BUONA SETTIMANA!!!

RAVIOLI AI PORCINI E TARTUFO CON SALSA ALLE NOCI

Dalle mie parti non è facile trovare dei bei porcini freschi, chi va a raccogliarli in montagna li tiene per se e quelli che si trovano al supermercato non sempre son buoni. Per non parlare del tartufo, ma due weekend fa per la prima volta in un paese vicino casa, si è tenuta la festa del tartufo e del porcino dove ho potuto comprare tutto fresco. L'ideale per i porcini a mio gusto è la pasta, e se ripiena ancora meglio! La ricetta è molto semplice e non proprio originale ma è un classico che in autunno non dovrebbe mai mancare!!!



**RAVIOLI AI PORCINI E TARTUFO
CON SALSA ALLE NOCI**

per 4 persone

400 g di farina 00

4 uova

per il ripieno

350 g di porcini freschi pesati puliti

200 g di ricotta di mucca fresca

100 ml di vino bianco secco

1 cucchiaino di prezzemolo tritato

1 spicchio d'aglio

olio extravergine d'oliva

sale, pepe

per la salsa

30 g di noci al netto degli scarti

30 g di pan bauletto bianco

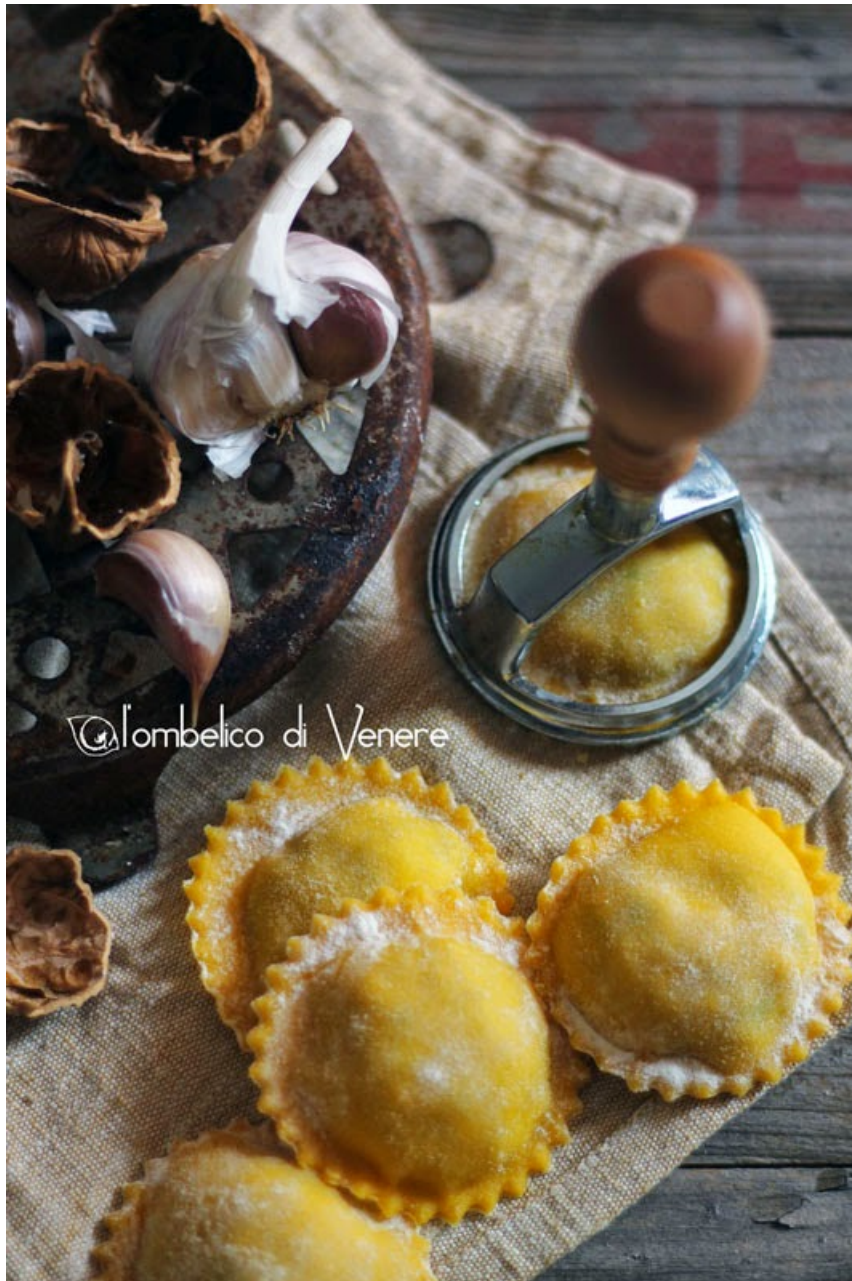
20 g di olio extravergine d'oliva

latte qb

sale, pepe

tartufo bianco a piacere





Pulite accuratamente i funghi porcini con uno straccio umido eliminando tutti i residui di terra, tagliateli a fette sottili. In una padella scaldate dell'olio extravergine d'oliva e versatevi i funghi e uno spicchio d'aglio, fate cuocere una decina di minuti mescolando ogni tanto e sfumate con il vino bianco, fate evaporare e salate. Eliminate l'aglio, togliete i funghi dal fuoco e tagliateli grossolanamente, lasciateli raffreddare ed uniteli alla ricotta ed al prezzemolo fresco tritato. Regolate di sale e pepe e fate riposare. A piacere potete tenere da parte due cucchiari di funghi per guarnire la pasta.

Preparate 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. Tagliate delle strisce di pasta larghe poco più del vostro tagliapasta, disponete dei mucchietti di ripieno e coprite con una seconda striscia di pasta, sigillate bene con le dita attorno al ripieno eliminando l'aria. Formate con un tagliapasta i ravioli. Lasciate asciugare la pasta almeno mezz'ora.

Per la salsa, bagnate con il latte una fetta di pan bauletto dalla quale avrete eliminato la crosta. Mettetela in un mixer assieme alle noci, l'olio, lo spicchio d'aglio eliminato dai funghi, sale e pepe e frullate finché diventa crema. Cuocete la pasta in abbondante acqua calda salata. Unite qualche cucchiaio di acqua di cottura alla salsa per renderla più fluida. Condite la pasta con salsa a piacere e servite con del tartufo fresco a scaglie.



l'ombelico di Venere



l'ombelico di Venere



L'ombelico di Venere



 L'ombelico di Venere

con questa ricetta partecipo al contest I SAPORI DELL'AUTUNNO



GNOCCHI DI RICOTTA ALLE FRAGOLE TALEGGIO DOP E CIPOLLA DI TROPEA

Quando arrivano le fragole, e si sa che non durano tanto a deliziarci con il loro sapore, è come una corsa per preparare confetture, mousse, torte, crumble, e tutto quello che si può con questo frutto delizioso. Io non sono certo da meno e oltre ai vari dolci avevo voglia di sperimentare un primo. Ho già preparato il classico risotto, ma questa volta ho voluto provarne uno diverso, con gli gnocchi di ricotta. Io li adoro per il loro sapore delicato e che sa di latte, metto poca farina nell'impasto proprio per sentirlo più forte. Ho pensato di condirli con le fragole e le cipolle di tropea caramellate, contrastando tutto con il sapore forte del Taleggio DOP, e nel complesso trovo che il piatto sia risultato ben equilibrato.



ombelicodivenere.blogspot.it

**GNOCCHI DI RICOTTA
ALLE FRAGOLE TALEGGIO DOP E CIPOLLA DI TROPEA**

per due persone

per gli gnocchi

250 g di ricotta di mucca

60 g di farina 00

1 tuorlo

per il condimento

60 g di fragole mature

50 g di Taleggio DOP

1 cipolla di tropea media

1 cucchiaio abbondante di zucchero di canna

1/2 bicchiere di prosecco

1 noce di burro



Per gli gnocchetti, sbattete il tuorlo con la ricotta e quando il composto sarà omogeneo, unite la farina e mescolate bene. Lasciate riposare il composto coperto mentre preparate il condimento.

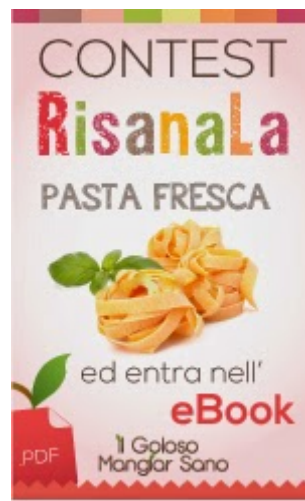
Lavate e mondare le fragole, tagliatele a cubetti piccoli e mettetele in una tazza con il prosecco fino a coprirle. Pulite la cipolla di tropea e tagliatela a rondelle non troppo fini. Fatela soffriggere in padella con una noce di burro e dopo pochi minuti unite lo zucchero di canna, mescolate spesso finché lo zucchero sarà sciolto. Scolate le fragole e versatele in padella, fate cuocere circa un minuto e allungate con una tazzina di acqua, proseguite la cottura finché saranno quasi sciolte, unite il Taleggio DOP a cubetti e fatelo disfare, togliete dal fuoco.

Mettete il composto per gli gnocchi in una sac a poche e tagliate la punta, il diametro degli gnocchi deve essere circa da 1 a 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 e metteteli nella padella con il sugo, saltate gli gnocchi in modo che si condiscano uniformemente, possibilmente non mescolate con un cucchiaino per non romperli, gli gnocchi di ricotta sono piuttosto delicati. Servite caldi.





con questa ricetta partecipo al contest LA PASTA FRESCA di Elisabetta "Il goloso mangiar sano"



STROZZAPRETI AI BORLOTTI

Il giorno di Pasqua il mio nonnino ha deciso di lasciarci, lui era molto credente e se n'è andato proprio nel giorno della resurrezione, beh.. se esiste una seconda vita lui è uno di quelli che merita di viverla e merita di godersela con meno sacrifici di quelli che ha fatto in questa.

Lo so che era mio nonno e posso sembrare di parte ma in realtà io sono molto obiettiva ed era davvero difficile non volergli bene, in paese lo conoscevano tutti come un'uomo buono, un'instancabile lavoratore, risparmiatore fino all'osso ma generosissimo, per lui non voleva mai niente a parte le sue adorato caramelle, perchè era golosissimo... ora capite da chi ho preso!?!?

Era fortissimo e non voleva mai dire quando stava male, ha superato ben due tumori nella sua vita uno a 95 anni, dopo ben sette ore di operazione, e dopo poche settimane era già nel suo amato orto!! una roccia!!! Eppure il terzo è arrivato implacabile a 97 anni e non ha lasciato scampo, in un mese e mezzo l'ha spento, la cosa incredibile è che se pur negli ultimi giorni non parlava più, fino all'ultimo capiva tutto quello che gli dicevamo, era lucidissimo e fortunatamente ha sofferto poco.

Ha voluto essere sepolto in terra, nella sua tanto amata terra, mia mamma non era contenta della scelta ma l'ha comunque rispettata.

Adorava i fagioli, li piantava sempre, li raccoglieva, li sgranava e li congelava, ora io voglio dedicargli questa ricetta perchè son sicura gli sarebbe piaciuta molto e anche se questi fagioli non sono i suoi sono davvero eccellenti.



ombelicodivenere blog

Gli strozzapreti sono una pasta tipica Romagnola, si narra che durante il dominio dello Stato Pontificio in Romagna i preti portassero via le uova alle azdore che rimaste senza la materia prima per realizzare la pasta fresca, si inventarono un'altro impasto fatto solo di acqua e farina. Per questo motivo mentre stavano con le mani in pasta, auguravano al prete di strozzarsi proprio mangiando le uova "sequestrate". Si lo so, ho detto solo acqua e farina, solitamente li preparo così, mia mamma invece segue la ricetta di un famoso ristorante della zona, non ricordo bene come abbia fatto ad averla ma prevede anche l'utilizzo di albumi, parmigiano e pangrattato, a mio parere è valida quindi voglio proporvela.



STROZZAPRETI AI BORLOTTI

per 4-5 persone

per la pasta

380 gr di farina 00

20 gr di parmigiano Reggiano

5 gr di pangrattato

sale, pepe

1 albume

1 bicchiere d'acqua

per il sugo

200 gr di fagioli borlotti giganti varietà Lamon Melandri

Gaudenzio

1 scalogno

1 carota
1 gambo di sedano
4 cucchiaini di salsa di pomodoro
1 spicchio d'aglio
2 foglie di salvia
1 rametto di rosmarino
2 rametti di maggiorana
1 foglia di alloro
1 cucchiaino raso di sale grosso
olio extravergine d'oliva



Mettete in ammollo i fagioli borlotti per 5 ore. Scolateli dall'acqua.

Tagliate grossolanamente lo scalogno, la carota e il sedano. In una casseruola mettete un filo d'olio extravergine d'oliva,

soffriggete le verdure, dopo pochi minuti aggiungete i fagioli borlotti, unite la salsa di pomodoro, la foglia d'alloro e le erbe tritate assieme allo spicchio d'aglio e al sale grosso. Allungate con acqua fino a tre dita sopra i fagioli, cuocete circa 40 minuti. Se la salsa si asciuga troppo allungate con altra acqua, la consistenza dovrà essere cremosa ma non troppo liquida. Togliete 1/3 dei fagioli scolati dal sugo e frullate i restanti dentro il loro sugo, rimettete gli altri fagioli. Nel frattempo che i fagioli cuociono preparate gli strozzapreti lavorando assieme tutti gli ingredienti finchè si formerà un composto omogeneo.

ps. la quantità di acqua è solo indicativa, dovrete ottenere un'impasto morbido ma non appiccicoso.

Lasciate riposare la pasta venti minuti poi stendetela ad uno spessore di mezzo centimetro, tagliate delle strisce larghe circa 1 cm e iniziate ad arrotolarle con le mani strappando man mano gli strozzapreti lasciandoli piuttosto lunghi.

Fate bollire dell'acqua salata e cuocete gli strozzapreti circa 5 minuti, scolateli e metteteli nella casseruola del il sugo di fagioli, lasciate insaporire un paio di minuti in modo da terminare la cottura. Disponete la pasta nel piatto e condite con un filo d'olio extravergine d'oliva crudo.



ombelicodivenere.blogspot.it



PS. Naturalmente piatto, tegamino e anche tronchi.. sono i suoi!!