

ZUPPA PICCANTE DI ZUCCA LEGUMI E CEREALI

Mannaggia quest'inverno pare debba iniziare adesso, ma io dico neve, con tutto il tempo che hai avuto proprio adesso devi arrivare!! Devo ammettere che a me piace molto però la guardo volentieri dalla finestra stando al calduccio, si perchè oggi è abbastanza freddino e io son un po stanca.. voglio le mie adorato infraditooooo, le uso talmente tanto che ne rompo un paio ogni stagione!!!

Comunque oggi qui ha un po nevicato anche se non ha attaccato, e visto che si parla ancora di freddo scaldiamoci con una bella e caldissima zuppa!!

Chi mi segue da un po avrà notato che non ho collaborazioni, diciamo che al momento non ne cerco, anche se non si sa mai, se capita perchè no, ma solo se i prodotti proposti mi interessano relamente, se penso che siano di qualità e so per certo che li utilizzerò.

Vi dico questo perchè oggi vorrei parlarvi di un'azienda ubicata a pochi chilometri da casa mia, come ormai sapete sono una Romagnola molto orgogliosa di esserlo e mi piace usare i prodotti della mia zona, con questo non voglio dire che non ne gradisca o usi altri, giusto per essere chiari... comunque l'azienda in questione è Melandri Gaudenzio che la maggior parte di voi conosce e apprezza già, quando mi hanno contattato per una collaborazione ne son stata molto contenta perchè i loro prodotti sono ottimi e per me è un piacere poterli utilizzare per delle mie ricette, senza contare che io adoro legumi e cereali.

Per il mio piatto ho usato la zuppa della Luna biologica biobon che contiene orzo perlato, fagioli borlotti, fagioli cannellini, fagioli azuki rossi, fagioli azuki verdi, lenticchie rosse decorticate, piselli verdi spezzati, lenticchie verdi.

L'ho trovata perfetta abbinata ad una vellutata di zucca!!



ZUPPA PICCANTE DI ZUCCA LEGUMI E CEREALI

per due persone

500 gr di zucca

60 gr di pancetta dolce

1 peperoncino piccante fresco

70 gr di zuppa della luca biologica biobon di Melandri

Gaudenzio

20 gr circa di Parmigiano Reggiano

rosmarino

sale

olio evo

Lavate accuratamente il mix della zuppa della luna in acqua fredda, scolatela e mettetela a cuocere in acqua bollente non

salata. Se usate la pentola a pressione cuocetela per 25 minuti se invece optate per la cottura tradizionale ci vorrà almeno un'ora.

Nel frattempo in una pentola mettete a rosolare la pancetta a dadini con un goccio di olio evo, unite la zucca tagliata a dadini, quando il tutto sarà rosolato, allungate con 300 gr di acqua, a piacere potete usare anche del brodo, salate e unite alcuni aghi di rosmarini tritati finemente, fate cuocere una ventina di minuti poi frullate con il mixer ad immersione, tritate finemente il peperoncino fresco e proseguite la cottura finchè non raggiungerà la densità desiderata. Aggiungete il parmigiano e mescolate bene. Mettete la vellutata di zucca nei piatti e aggiungete la zuppa della luna calda che avrete scolato dall'acqua di cottura.

A piacere potete aggiungere rondelle di peperoncino fresco, una spolverata di Parmigiano Reggiano e un filo d'olio evo.



ambelicodivenere.blogspot.it



ombelicodivenere.blogspot.it



ombelicodivenero.blog.pet.it



vorrei ringraziare Ilaria e i suoi meravigliosi micioni per avermi pensato e donato questo premio

MINISTRONE D'AUTUNNO

Si lo so, siamo praticamente in inverno ma siccome in questa zuppa ho usato tutte verdure tra le prime che ci regala l'autunno ho deciso di chiamarla così.. ma naturalmente troviamo

ancora tutto sui banchi del supermercato quindi scaldiamoci!!!!!! Si perchè qui da me fa davvero freddo, lo scorso weekend ha nevicato quindi servono piatti caldi!! Ma che bella è la neve!?! ha sempre un aspetto magico e osservare i fiocchi che cadono lenti e leggeri mi piace molto.. certo se non sono imbottigliata per strada con gente presa dal panico e qualche macchina di traverso 0.0
Un sereno weekend a tutti e da oggi il mio blog entra ufficialmente in tema natalizio!!!! Vi piace?!

MINISTRONE D'AUTUNNO

per 2 persone

300 gr di cavolfiore
300 gr di zucca
15 castagne
100 gr di fagioli borlotti freschi
1 cipolla piccola
1 patata piccola
1 pezzo di crosta di parmigiano Reggiano
1/2 rametto di rosmarino
500 ml di brodo vegetale
peperoncino
olio evo
2 cucchiaini di parmigiano Reggiano



Pelate le castagne e riducetele a pezzetti, non troppo piccoli, tagliate a cubetti anche la zucca e la patata, tagliate a rondelle la cipolla e dividete il cavolfiore in piccoli pezzi. Mettete tutto in una casseruola dove avrete fatto scaldare un filo d'olio. Unite anche i fagioli e il rosmarino tritato fine. Lasciate insaporire qualche minuto sempre mescolando. Allungate con il brodo, aggiungete la crosta di parmigiano e lasciate cuocere circa 20-30 minuti. Eliminate la crosta di parmigiano, salate se necessario, regolate col peperoncino, unite due cucchiaini di parmigiano Reggiano grattugiato, mescolate bene e servite con un filo d'olio extravergine d'oliva.



ombelicodivenere.blogspot.it



ombelicodivenere.blogspot.it



con questa ricetta partecipo al contest di Sale e Coccole

ARANCINE A TUTTA SICILIA

WOW, WOW, WOW... è quello che ho pensato quando ho letto il tema del mese dell'MTC, la mitica Roberta di Pupaccena ci ha presentato la ricetta delle Arancine, una ricetta fantastica

che non sbaglia, un pò lunga ma vi assicuro ne vale la pena. Sono stata in Sicilia per 15 giorni nell'estate 2008 e naturalmente ho girato il più possibile, partenza Taormina arrivo Palermo passando per la costa sud.. Ho mangiato una valanga di Arancine ed è da allora che voglio fare, per questo grazie Roby e grazie MTC. Dal secondo dopo aver letto il tema ho pensato come le avrei fatte, più siciliane di così.. si perchè adoro anche la caponata!!!

Ho preparato un terzo delle dosi che propone Roberta e mi son venute esattamente 12 arancine da 70 gr l'una, peso del riso. Di caponata invece ne avanza un po'. Per i passaggi della ricetta riporto le indicazioni di Roberta a parte che per la caponata.



ARANCINE CAPONATE

per 12 arancine da 70 gr di riso

per le arancine

330 gr di riso viallone nano

1 cipolla piccola

850 ml di brodo vegetale*

1/3 di una bustina di zafferano

olio evo

17 gr di burro

17 gr di parmigiano

*brodo vegetale

1 carota

1 cipolla piccola

1 gambo di sedano

per la lega

300 gr di farina

600 ml di acqua

sale

per la panatura

300 gr di pan grattato

per la caponata

1 gambo di sedano

10 olive verdi denocciolate

1 cucchiaio di pinoli

8 pomodorini

1 cipolla piccola

1 melanzana

5 gr di zucchero semolato

2 cucchiaini di aceto di vino bianco

sale grosso

olio di mais

olio evo

circa 20 gr di scamorza affumicata



Il riso va preparato con qualche ora d'anticipo, perché al momento della preparazione delle arancine dev'essere ben freddo. Preparare il brodo vegetale con gli aromi. Una volta pronto, rimuovere la carota, il sedano e la cipolla di cottura e sciogliere lo zafferano nel brodo. Regolare di sale. In un tegame capiente, dare un giro abbondante di olio evo e fare appassire la cipolla tagliata finemente. Versare il riso e fare tostare un pochino. Versare nel tegame buona parte del brodo, non tutto in modo da poterne aggiungere all'occorrenza regolandosi in funzione del tipo di riso e della sua cottura. Fermare la cottura quando il riso sarà al dente e si presenterà piuttosto compatto (ovvero non dev'essere cremoso come un tipico buon risotto!). Immergere il tegame nel lavello riempito d'acqua fredda (evitando che l'acqua entri

all'interno) e mantecare con il burro e il parmigiano grattugiato. Se serve, per abbattere la temperatura ed evitare che il riso continui a cuocere, rinnovare l'acqua fredda dentro il lavello.

Una volta tiepido, versare il riso dentro una teglia e lasciare da parte affinché raffreddi completamente. Poi coprire con carta d'alluminio e conservare in frigorifero per almeno 3-4ore.

Per la caponata, lavate la melanzana e tagliatela a cubetti, cospargete di sale grosso e mettete il tutto in un colapasta per circa un'ora, risciacquate i cubetti e fateli asciugare.

In una padella fate scaldare abbondante olio di mais e friggete le melanzane, scolatele e mettetele a scolare in della carta assorbente. Nel frattempo tagliate la cipolla, le olive e il sedano a rondelle e mettete a cuocere in padella con dell'olio evo, unite i pomodorini tagliati in quattro e i pinoli, fate insaporire poi allungate con una tazzina d'acqua, fate asciugare e terminate con zucchero e aceto, che eventualmente potete regoare secondo il vostro gusto!

Cominciare dalla preparazione della "lega". Si tratta della pastella di acqua e farina che serve a sigillare l'arancina e a creare una base per la panatura con il pangrattato che aiuterà a conferire doratura, spessore e croccantezza al punto giusto. Versare l'acqua in una scodella profonda, aggiungere la farina, una bella manciata di sale e amalgamare bene con una frusta. Tenere da parte e passare alla creazione delle arancine.

Per formare le arancine con una mano prendete un po' di riso in base alla grandezza dell'arancina che desiderate, (per me 70 gr) poi, girando con tutte e due le mani, formate una palla. Posate la "futura" arancina su un vassoio e ricominciate fino a terminare il riso. Lasciatele riposare per una mezz'ora, in modo che raffreddino (anche se il riso era freddo di frigo, col calore delle mani si saranno un po' scaldate) e che il riso si compatti rendendo poi più facile la farcitura.

Tenendo la palla di riso con una mano, con il pollice dell'altra mano create un buco in alto e al centro e cominciate ad allargarlo spingendo sia verso il basso che sui lati. Posate nuovamente la palla di riso sul vassoio e passate

alle altre, fino a completarle tutte.

Farcite con un cucchiaino di caponata ogni arancina aggiungendo anche qualche cubetto di scamorza affumicata, poi chiudere l'arancina: un po' spingendo "la conza" – il condimento – verso il basso, e un po' cercando di portare in avanti il riso per chiudere l'arancina. Girare l'arancina tra le mani per darle la forma e per rendere la superficie liscia e compatta, senza buchi o piccole fessure. Posare l'arancina con il ripieno sul vassoio e passare ad un'altra, fino a completarle tutte.

Quando tutte le arancine saranno pronte sul vassoio, passare alla "lega". Dare qualche colpo di frusta alla pastella per riprendere l'amalgama di acqua e farina e a questo punto immergere singolarmente le arancine dentro la lega, poggiandole poi sul vassoio, fino al completamento dell'operazione per tutte le arancine.

E ora la panatura. Versare il pangrattato dentro una teglia e, ad una ad una, passare ogni singola arancina dentro il pangrattato, pressandole bene con le mani per "saldare" bene lega e pangrattato, per rendere compatta la superficie delle arancine e, all'occorrenza, per riprenderne un pochino la forma.



con questa ricetta partecipo al contest del mese di Novembre
dell'MTC

REGINETTE ALLA PUMMAROLA CON

CREMA DI BUFALA E PESTO

Mia mamma tutte le estati con i pomodori dell'orto fa la pummarola, o "pomarola" alla romagnola, come viene chiamata a casa mia, per me è sempre stato un piatto fisso durante le calde giornate, lei ci condisce le tagliatelle fresche ma quando ero piccola mi ricordo che faceva le reginette, penso sia da allora che non le mangio. Da quando vivo da sola la faccio veramente poco nonostante sia davvero semplice e buonissima. Anche il pesto è un condimento molto sfruttato durante la bella stagione e quindi, visto che oggi è stata una bella giornata di sole e per rimanere ancora per un po' attaccata all'estate che ormai ci sta abbandonando, ho pensato di realizzare un piatto che li comprenda entrambi!!!



ombelicodivonere.blogspot.it

**REGINETTE ALLA PUMMAROLA
CON CREMA DI BUFALA E PESTO**

per 2 persone

180 gr di reginette

per la pummarola

15 pomodori piccadilly

5 foglie di basilico

1/2 carota

1 gambo di sedano

1 scalogno

per il pesto

30 gr di basilico

40 gr di Parmigiano Reggiano
40 ml di olio evo
1/2 spicchio d'aglio
8 gr di pinoli
1 cubetto di ghiaccio
per la crema di bufala
100 gr di mozzarella di bufala
30 gr di ricotta di mucca
20 ml di latte
20 ml di panna fresca



ombelico divenere.blogspot.it



Per la pummarola, tritate lo scalogno con il sedano e la carota, in una casseruola scaldate dell'olio evo e soffriggete il trito. Lavate i pomodori e tagliateli in quattro, metteteli nella casseruola, aggiungete le foglie di basilico spezzettate e fate cuocere una decina di minuti. Allungate con due bicchieri d'acqua, salate e lasciate cuocere almeno un'ora, se dovesse asciugarsi aggiungete dell'altra acqua e sale. Mettete tutto nel passaverdure e iniziate a girare il manico in modo da far fuoriuscire la salsa, se questa dovesse risultare troppo liquida rimettetela sul fuoco e fate restringere.

Per il pesto frullate assieme tutti gli ingredienti e tenete da parte.

Per la crema di bufala mettete tutti gli ingredienti un un

contenitore dai bordi alti e con un frullatore ad immersione lavorate il composto per 5 minuti.

Mettete a bollire l'acqua e cuocete le reginette. Conditele con la pummarola e un filo di olio evo. Sul fondo di un piatto stendete qualche cucchiaio di crema di bufala posizionate le reginette e condite con qualche goccia di pesto.





ombelicodivenere.blogspot.it



con questa ricetta partecipo al contest di ELY
nella categoria "Passi Amo"

CAPPELLETTI RICOTTA E RAVIGGIOLO CON POMODORINI CONFIT E SALSA DI FOSSA

Ci pensate che il mio blog porta il nome del simbolo dell'Emilia Romagna e io ancora non ne ho pubblicato nemmeno una ricetta!?!? Direi che è giunta l'ora di rimediare, e ora è arrivato il suo momento!!!

Alcuni anni fa mi ero messa in testa di preparare cene a tema e ho pensato bene di iniziare da una cena Romagnola rivisitata, ovviamente invito gli amici come cavie, tra di loro c'è una vera romagnola con tanto di "èssce" super pronunciata che però non mangia parmigiano.. ma come si può?!?!? comunque mia mamma ha sempre fatto i cappelletti con ripieno di solo parmigiano allora ho dovuto trovare una variante, mi guardo le dispense del corso di pasta sfoglia fatto proprio a casa Artusi con le mitiche sfogline e mi trovo i cappelletti all'uso di Romagna.. eccoli!!! Contengono solo prodotti della mia regione e sono davvero troppo buoni!!!

Il **raviggiolo** è un formaggio fresco molle di latte vaccino o ovicaprino.

Viene chiamato anche **raveggiolo** e **ravaggiolo**.

È tipico dell'Appennino tosco-romagnolo. Per prepararlo si aggiunge al latte il caglio e si lascia coagulare per poco tempo, poi, senza rompere la cagliata si fa scolare su stuoie o canestri di vimini o di plastica o tra foglie di felce, di fico o di cavolo.

Si consuma fresco, entro pochi giorni dalla preparazione; il periodo di produzione, data la sua freschezza, parte da settembre fino a marzo.

Le sue caratteristiche sono: altezza di circa 2,5 cm; diametro 15–25 cm; peso da 800 g a 1,4 kg; la sua forma è vagamente rotonda. Pasta semidura e tenerissima, colore bianco latte con il sapore dolcemente delicato, un po' burroso.

fonte WIKIPEDIA

Il **formaggio di fossa** è un tipico formaggio originario di Sogliano al Rubicone (FC) ma anche prodotto storicamente a

Talamello (RN) e Sant'Agata Feltria (RN). Oggi, per estensione, viene prodotto in diversi comuni del Montefeltro e della val Metauro. A differenza delle altre località, Talamello è l'unica che, come vuole la tradizione, infossa il formaggio una sola volta all'anno e questo per ottenere il massimo della qualità. La produzione di Sogliano appare invece quella più antica.

Il formaggio di fossa può essere di pura pecora o misto (ovverosia di latte vaccino e di pecora) e viene stagionato per tre mesi in tipiche fosse di forma ovale scavate nella roccia.

fonte WIKIPEDIA



**CAPPELLETTI RICOTTA E RAVIGGIOLO
CON POMODORINI CONFIT E SALSA DI FOSSA**

per 4 persone

per la pasta

4 uova

300 gr di farina 00

100 gr di semola

per il ripieno

200 gr di ricotta fresca di mucca

200 gr di Raviggiolo

60 gr di Parmigiano Reggiano

2 uova

1 tuorlo

per i pomodori confit

30 pomodorini ciliegia

timo

salvia

maggiorana

origano

sale, pepe, olio evo

per la salsa al formaggio di fossa

150 ml di latte

70 gr di pecorino di fossa

Per i pomodorini, accendete il forno a 100°. Tagliate a metà i pomodorini, privateli dei semi, conditeli con olio evo, le erbe tritate finemente, sale e pepe, disponeteli con la parte tagliata verso l'alto su una teglia ricoperta di carta forno e lasciate cuocere circa 75 minuti.

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. 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 lasciate riposare 15 minuti.

Per il ripieno, lavorate con una forchetta la ricotta, il raviggiolo, il parmigiano le uova e il tuorlo.

Stendete la pasta sottile e tagliate dei quadrati di circa 4x4 cm. Al centro di ognuno disponete del ripieno chiudete a triangolo stringendo bene tutto il bordo, avvicinate le due punte e bloccatele assieme.

Lasciate asciugare i cappelletti per 30 minuti su un tagliere che avrete spolverato con della farina.

Per la salsa, fate scaldare il latte e scioglietegli dentro il pecorino di fossa grattugiato (la quantità di pecorino può variare a seconda dei gusti)

Cuocete la pasta, scolatela e condite con la salsa rimescolando bene. Servite i cappelletti accompagnati dai pomodorini e pecorino di fossa a scaglie.

PS. a casa mia i cappelletti si fanno belli grossi!!!





Pappelletti

ombelicodivenere.blogspot.it



ombelicodivenere.blogspot.it



ringrazio la deliziosa Giulia di PAROLE DI ZUCCHERO
per avermi donato questo gradito premio
Se non la conoscete vi consiglio di fare un salto da lei che
propone dolci meravigliosi, io da amante dei dolci U.S.A. ne
sono rapita!!
inoltre ringrazio Tonia del blog GLI ASSAGGI DI TONIA
per avermi donato questo
anche da lei troverete torte magnifiche decorate, davvero
brava!!!

RISOTTO ALLE VERDURE

Stasera voglio parlarvi di un'amica... è un'amica che non ho mai visto, di cui non ho mai sentito la voce, si chiama Elisa!!! Quando ho aperto questo blog, ho trovato subito il suo e ho scoperto cos'era un contest... mi sono detta "perchè no.. partecipo" come mio solito mi butto nelle cose poi ci penso sempre dopo!! Lei è stata la mia prima follower, lei ha lasciato il primo commento sul mio blog e lei mi ha regalato il terzo posto al mio primo contest... è stata una gran emozione, è stata la prima a donarmi un premio.. ma questi avvenimenti sono state coincidenze, non è per questo che la considero un'amica, sento un feeling, è strano da spiegare e non avrei mai creduto potesse succedere con qualcuno che non conosco.. beh eli sei una persona dolcissima, carinissima e un'ottima foodblogger, e io sono stata molto fortunata ad incrociarti in questo blog caos!!!

Lei un po di tempo fa ha lanciato un contest a puntate CONTAMINAZIONI il tema del primo appuntamento è l'arte, ho iniziato subito a pensare a cosa potermi ispirare, beh il mio pittore preferito è Klimt ma è troppo difficile interpretarlo in cucina, almeno per me!! Una mattina mentre mi preparavo per andare al lavoro ho pensato.. "i puntinisti" allora ho fatto una ricerca sui quadri, poi purtroppo sono stata molto distratta da tutta la faccenda terremoto etc... e ora siamo agli sgoccioli.. avrei voluto partecipare prima, avrei voluto concentrarmi di più ma purtroppo il tempo sta scadendo... prometto che al prossimo appuntamento mi impegnerò di più!! L'idea è molto semplice, ho scelto un quadro di Vincent van Gogh per i colori e per il fatto che il titolo è Orti a Montmartre e quindi un risotto di verdure mi sembrava a tema anche con esso, inoltre la forma del riso e delle verdure a piccoli dadini ricordano il tipo di pennellata usata dai puntinisti.



RISOTTO ALLE VERDURE

per due persone

160 gr di riso carnaroli

1 cucchiaino di riso venere

1 cucchiaino di riso integrale thailandese rosso

1 carota

1 zucchina

1/2 melanzana piccola

1 cipolla piccola

peperone giallo

prezzemolo

brodo vegetale

burro

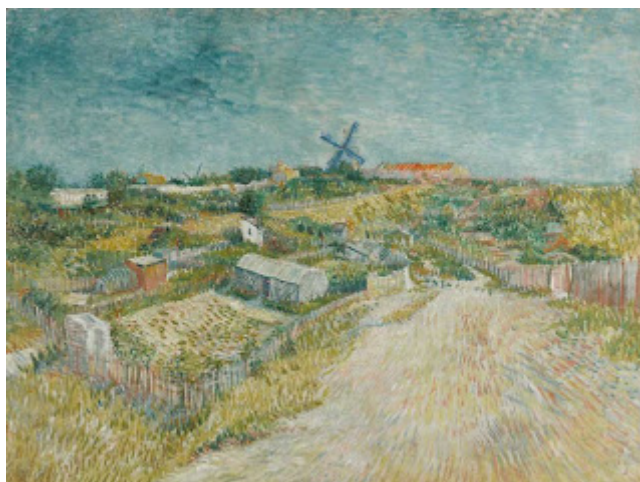
olio evo

parmigiano reggiano

Mettete a scaldare del brodo vegetale, in un'altro piccolo

pentolino mettete a scaldare dell'altro brodo e quando bolle cuocete il riso venere col riso thai.

In una casseruola mettete a scaldare una noce di burro con un filo d'olio, tagliate tutte le verdure a piccoli dadini e mettete a cuocere, fate rosolare 5 minuti poi aggiungete il riso carnaroli, fatelo tostare qualche minuto mescolato spesso, (quando toccando il riso con il dorso della mano sarà bollente allora avrete raggiunto il giusto grado di tostatura) Allungate con del brodo e continuate la cottura aggiungendone man mano, quando il riso sarà quasi cotto unite il venere e in thai, togliete dal fuoco, mantecate con una noce di burro e del parmigiano reggiano, mescolate energicamente, lasciate riposare pochi minuti e servite con del prezzemolo fresco tritato.



Vincent van Gogh
orti a Montmartre 1887

con questa ricetta partecipo al contest di I SAPORI DI ELISA

GNOCCHI DI RICOTTA AI FIORI DI ZUCCA

Oggi mi sento meglio, questa è stata davvero una brutta settimana, ho faticato a pensare ad altro!!! dopo martedì,

dopo aver percepito tutto il terrore, tutto lo sconforto, tutto lo smarrimento della mia amica mi son sentita davvero impotente, volevo fare qualcosa ma non sapevo cosa, l'ho sentita tutti i giorni con tanta gioia perchè lei mi diceva che le faceva bene che la rasserenava sentirmi vicino, cosa può fare un gesto così piccolo!!! e naturalmente io lo facevo anche per sapere come stava e per distrarla un po..

Oggi l'ho sentita molto meglio, più serena, più ottimista, mi ha detto che martedì dopo la duplice scossa durata ben 30 secondi sperava di andarsene in fretta ma adesso ha un'attaccamento alla vita ancora più forte di prima, adesso ha iniziato a reagire!!

Certo adesso tutto si deve assestare e come in tutte le situazioni anche qui troveranno la strada, sarà più dura del solito ma alla fine ce la faranno.

Il suo ragazzo lavora in una ditta che produce e commercializza aceto balsamico, ha subito moltissimi danni ma fortunatamente è l'unica ad essere assicurata sui terremoti quindi partiranno con la ricostruzione (mi ha detto l'assicuratore è entrato coi capelli neri, è uscito coi capelli bianchi), lei lavora nel tessile e ora hanno trasferito una parte nel cortile della sua azienda e per ora va bene così...

La zona è ricchissima di aziende, il distretto biomedicale è tra i più sviluppati, il settore tessile è ancora molto ampio e le aziende agricole sono moltissime, tantissimi caseifici e acetarie.. potete quindi immaginare il danno economico che ne consegue!!!

Le ho detto che avrei voluto vederla e che volevo andare lì ma me l'ha vietato, ha detto che sono già abbastanza terrorizzati loro, che non vuole che nessun'altro rimanga traumatizzato e che si sentirebbe troppo in colpa se disgraziatamente succedesse qualcosa, ma che amica ho?!?! una persona dolcissima!!!

Comunque mi ha assicurato che uno dei prossimi weekend verranno qui e io non vedo l'ora di abbracciarla!!!

Oggi voglio postare questo primo che è come una coccola, morbido, delicato e poi sembra un bel fiore che sboccia e voglio che simboleggi la rinascita, e... anche questo lei lo adorerebbe!!!!



GNOCCHI DI RICOTTA AI FIORI DI ZUCCA

per due persone

200 gr di ricotta

30 gr di parmigiano reggiano

1 uovo

1 tuorlo

3/4 cucchiaini di farina

8 fiori di zucca

maggiorana

sale, pepe

burro

parmigiano a scaglie

Pulite e tritate i fiori di zucca.

In una ciotola mescolate la ricotta con l'uovo, il tuorlo, il parmigiano, la farina, i fiori di zucca e la maggiorana tritata, salate e pepate a piacere. Mettete a bollire l'acqua salata.

Quando l'acqua bolle con due cucchiaini formate delle quenelle non troppo grandi e mettetele direttamente in pentola.

PS. gli gnocchi andrebbero scolati appena salgono in superficie

ma io assaggiando il primo, che ha fatto da cavia, mi son accorta che dentro era crudo, così li ho lasciati cuocere qualche minuto in più.

Scolate gli gnocchi e condite con burro fuso, scaglie di parmigiano e maggiorana fresca!!



Vorrei inoltre rendere noto a chi ancora non ne è a conoscenza che la coldiretti sta promuovendo la vendita di parmigiano reggiano in collaborazione con i caseifici che hanno subito danni a causa del terremoto.

I caseifici ed i magazzini di stagionatura sono stati danneggiati dalle scosse di terremoto del 20 e del 29 sono 24. Le scosse sismiche del 29 maggio hanno provocato il crollo di formaggio in 4 strutture in provincia di Mantova, 2 in provincia di Modena, 6 in provincia di Reggio Emilia, danni con problemi di agibilità ad un caseificio in provincia di Mantova e 3 in provincia di Modena. Le forme coinvolte in questi nuovi crolli ammontano a 311 mila unità, portando il numero delle forme totali colpite dal sisma a oltre 600.000 mila unità (di cui circa 300.000 sono danneggiate, pari al 10%

della produzione).

Sono in corso le operazioni per recuperare il formaggio crollato. Le forme di formaggio che possono continuare la maturazione per essere stagionate a Parmigiano-Reggiano, vengono trasferite in altri depositi attrezzati per lo scopo. Le forme di formaggio che hanno subito fratture o spaccature vengono trasferite in depositi refrigerati, in attesa della destinazione d'uso adeguata (grattugiato generico, formaggio fuso).

www.parmigiano-reggiano.it

Io trovo che sia un'occasione da non mancare primo per aiutare queste persone e l'economia poi perchè c'è la possibilità di acquistare un'ottimo prodotto ad un'ottimo prezzo!!!

Io l'ho prenotato!!!

http://www.coldiretti.it/docindex/cncd/informazioni/414_%2012.htm



CASEIFICIO SANT'ANGELO S.N.C.

DI CARETTI DANTE E C. (Azienda Caretti)

Indirizzo VIA IMBIANI, 7

Comune San Giovanni in Persiceto – 40017 (BO) Telefono 051/824811

Indirizzo del negozio: Via Zenerigolo 4/b – San Giovanni in Persiceto – tel. 051/823198

Sito: <http://www.aziendacaretti.it/>

Email: terremoto@aziendacaretti.it

CASEIFICIO SOCIALE LA CAPPELLETTA

DI SAN POSSIDONIO SOC. COOP. AGR.

Indirizzo VIA MATTEOTTI, 80

Comune San Possidonio – 41039 (MO)

Telefono 0535/39084 Email: caseificiolacappelle@libero.it

CASEIFICIO 4 MADONNE

unità produttiva Via Camurana – Medolla

Email: info@caseificio4madonne.it

Punti vendita:

Via Panaria Bassa, 73 Solara di Bomporto (MO) 059/901608
Via Nazionale, 37/a Sorbara di Bomporto (MO) 059/902295
oppure per prenotazioni contattare l'ufficio a Lesignana
tel. 059 849468 – chiedere del rag. Setti

CASEIFICIO SOCIALE SAN SIMONE

Via Garcia Lorca, 18 – Marmirolo – 42123 Reggio Emilia
tel. e fax 0522 340129
Email: caseificiosansimone@alice.it

LATTERIA SOCIALE LORA

Via 25 aprile, 24 – 42040 Campegine (RE)
tel. 0522 677529

CASEIFICIO ROSSI F.LLI SRL

Via Mandrio, 18 – 42010 Rio Saliceto (RE)
tel. 0522 699700 – fax 0522 631354
Email: rssflli@tin.it

CASERECCE ALLE VERDURE

Sono tre mesi che ho cambiato lavoro e per la prima volta nella mia vita sono a 11 km da casa.. una meraviglia se considerate che prima facevo in media 250 km al giorno. Da libera professionista son passata a dipendente, non ho più la piena autonomia del lavoro e dei tempi ma sono più rilassata e meno stanca, perchè ragazze, stare in macchina 4 ore al giorno sfinisce.. Ora sono abituata bene.. ma questa settimana il lavoro si è un pò intensificato son arrivata al venerdì cotta!!

Oltretutto ieri sera ho visto le amiche dopo circa un mesetto.. purtroppo gli impegni cambiano le distanze aumentano e si fa più fatica.. metteteci un po di sana pigrizia, una che

fa i turni.. ed è fatta. Comunque la nostra uscita è stata una passeggiata di nemmeno un chilometro giusto per arrivare alla gelateria per poi sedersi e chiaccherare fino all'una e mezza di notte.. ero a letto alle 2 e stamattina alle 7:50 il naso ha iniziato a fare i capricci e dopo un'ora che provavo ad addormentarmi ho ceduto e mi son alzata... oddio che incubo!!! Vorrà dire che appena vi ho lasciato la mia ricettina crollerò sul divano... Oggi son tornata al mercato a Ravenna e visto che non ci sono carrelli come a Roma, me l'ha detto la mia amica Serena che li hanno questa fortuna, mi son attrezzata e ho portato il carrello umano, ora non pensate che io abbia un elettrodomestico come fidanzato, dopo l'aspirapolvere ora il carrello... hihihiiiiiii... comunque con le verdure fresche ho preparato questo bel piattino!!!

PS. la crema di piselli per me era buonissima anche mangiata da sola!



**CASERECCE ALLE VERDURE E FIORI DI ZUCCA
CON CREMA DI PISELLI ALLO ZAFFERANO**

per 2 persone

180 gr di caserecce

cipolla di tropea

1/2 carota

1 zucchini

piselli

pancetta

4 fiori di zucca

4 foglie di basilico
2 cucchiaini di ricotta di mucca
1/2 bustina di zafferano
olio evo
sale, pepe



In una padella mettete un filo d'olio e soffriggete la cipolla tagliata a rondelle con poca pancetta tritata, unite poi la carota tagliata a piccoli cubetti e i piselli, lasciar cuocere 7-8 minuti poi allungate con dell'acqua e proseguite la cottura, salate e pepate.

In un'altra padella mettete un filo d'olio e cuocete le zucchine a rondelline sottili e successivamente unite qualche rondella di tropea, lasciate cuocere 7-8 minuti.

Mettete a cuocere la pasta e nel frattempo prelevate metà dei piselli e metteteli in una ciotola con due cucchiaini di ricotta e lo zafferano, se fosse necessario allungate con un cucchiaino di acqua di cottura della pasta, con il frullatore ad immersione create la crema di piselli.

Pulite i fiori di zucca eliminando il pistillo e tritateli

grossolanamente, uniteli alle altre verdure.
Scolate la pasta e condite con le verdure qualche cucchiaio di
crema di piselli e il basilico tritato.





Vorrei ringraziare RITA del blog DISTRAZIONI SFIZIOSE... IN CUCINA avermi gentilmente donato questo premio e anche la sempre carinissima MARIA del blog LE DOLCI CREAZIONI DI MARIA per avermi donato questo!!

Mentre per il primo premio ho già fatto l'elenco dei blog a cui donarlo ora lo faccio solo per il premio di Maria ma sono comunque riconoscente ad entrambe allo stesso modo.. grazie ragazze è sempre bello quando qualcuno ti pensa!!!! ;-)))

QUESTE LE REGOLE :

RINGRAZIARE E LINKARE IL BLOGGER CHE VI HA NOMINATO-
SCRIVERE 7 NOTIZIE CHE VI RIGUARDANO-
NOMINARE 15 BLOG CHE MERITANO QUESTO PREMIO-
COMUNICARE LA NOTIZIA AI BLOGGER-
INSERIRE IL LOGO-
LE 7 COSE CHE MI RIGUARDANO

- adoro viaggiare fai da te ovunque!!! mi piace organizzare tutto da sola!!!
 - mi piace leggere libri gialli e i film thriller
 - adoro i gatti
 - mi piace nuotare nell'acqua alta dove però si vede il fondo
 - non posso fare a meno della coca cola
 - mi piace scherzare e fare battute!!
 - sono insistente se voglio una cosa, tradotto.. rompi...e
- La parte più difficile è scegliere 15 blog lasciandone fuori altri... comunque

I SAPORI DI ELISA

PICI E CASTAGNE

DAFNE'S CORNER

LA CUCINA DI NONNA PAPERÀ

IL SENSO GUSTO

CUCINANDO E ASSAGGIANDO

PUPACCENA

PASTICCIANDO TRA I FORNELLI

ACQUA E FARINA

LA CUCINA PICCOLINA

INDOVINA CHI VIENE A CENA

CHEZ ENTITY

NUVOLE DI FARINA

KIKA DOLCE BENESSERE

IL RICETTARIO DI RACHELE

E INFINE... PARTECIPÒ AL CONTEST DI FIOR DI ROSMARINO