

# CUBETTI DI RISO

Ce l'ho fatta!!!!!! da quando ho visto il contest di ELY sul riso mi son detta che dovevo assolutamente partecipare perchè a me piace molto.. ho spulciato nella mia testa per tutto il tempo ma nessuna idea esaltante, ho fatto anche qualche risotto, buono sì ma niente di adatto a partecipare al contest e mi ero quasi rassegnata.

Stamattina in giro per i blog mi sono imbattuta in uno sformatino molto simile a uno che faccio pure io a base di panna, pecorino e albumi, ha sempre riscosso un gran successo, soprattutto perchè lo abbinò ad una magnifica marmellata di pomodori verdi (quando nell'orto della mia mamma nasceranno i pomodori vi proporrò la mia ricetta), così mi vien voglia di rifarlo.. e TAC si illumina la lampadina.. lo faccio col riso!!!

Ho ricercato la ricetta, catalogata sotto antipasti alla categoria formaggi c'è lui in prima pagina, l'ho un po' adattata, anche per quello che avevo in frigo.. che fortuna ho pure la panna!!! Non sapevo bene cosa sarebbe saltato fuori, se gli sformatini si sarebbero sgretolati o sarebbero rimasti in forma, se il risultato sarebbe stato asciutto.. beh la forma è rimasta perfetta e sono cremosi e saporiti al punto giusto!! una sorpresa!!



## **CUBETTI DI RISO SU CREMA DI ZUCCHINE**

per due persone

2 cucchiaini di riso venere

60 gr di riso basmati

200 ml di panna

80 gr di parmigiano

3 albumi

1 cipollotto

2 zucchine

sale, pepe

olio extravergine d'oliva

salvia, timo, basilico

2-3 cucchiaini di latte

Mettete a bollire due pentolini con acqua salata, in uno cuocerete il riso venere per 25 minuti nell'altro il basmati per 12 minuti.

Nel frattempo mettete a scaldare la panna con il parmigiano, quando questo si sarà sciolto togliete dal fuoco, lasciate leggermente intiepidire e unite gli albumi che avrete precedentemente sbattuto.

PS. se il composto si raffredda troppo si possono formare dei grumi, quindi meglio frullarlo con il frullatore ad immersione.

Accendete il forno statico a 180°

Scolate benissimo il riso e unitelo al composto di panna, imburrate degli stampini e riempiteli fin quasi all'orlo, metteteli dentro una teglia alta che riempirete fino a metà degli stampini con dell'acqua, mettete in forno dai 30 ai 40 minuti in base alla grandezza degli stampi.

Mentre gli sformatini cuociono tritate il cipollotto e tagliate a rondelle le zucchine, in una padella mettete un filo d'olio e fate cuocere le verdure con le erbe, tranne il basilico, salate pepate. Tenete da parte qualche rondella di zuccina per le decorazioni mentre frullate le restanti con il basilico e qualche cucchiaino di latte, eventualmente regolate di sale.

Sul piatto di portata disponete un po di crema di zucchine e adagiate sopra gli sformatini, decorate con le rondelle di zuccina e un filo d'olio!!

---

## **SFORMATINO DI COUS COUS AI BROCCOLI**

I broccoli mi piacciono tantissimo e purtroppo siamo agli sgoccioli.. oggi voglio proporvi una ricettina velocissima ma molto sfiziosa proprio con questo ortaggio, in abbinamento ho fatto una salsa al formaggio Bastardo del grappa che ho "conosciuto" durante un corso di cucina e che trovo buonissimo purtroppo faccio molta fatica a trovarlo dalle mie parti. E' un formaggio veneto di pasta morbida e dal sapore dolce.



## **SFORMATINO DI COUS COUS AI BROCCOLI**

per 4 sformatini

200 gr di cous cous  
300 gr di cimette di broccoli  
40 gr di mandorle salate  
1/2 spicchio d'aglio  
olio extravergine d'oliva  
sale, pepe  
fonduta ai broccoli

50 gr di formaggio Bastardo del grappa o pecorino  
25 gr di farina  
300 ml latte

(50 gr di broccoli lessati)

Cuocete i broccoli a vapore, intanto mettete a bollire 200 ml di acqua con un cucchiaino di olio extravergine d'oliva. Quando l'acqua bolle versatela sul cous cous che avrete messo in una ciotola abbastanza capiente perchè gonfierà abbastanza.

Continuate a mescolare con una forchetta finchè il cous cous sarà tiepido poi con le mani procedete con la sgranatura, ovvero sfregate il cous cous tra le mani finchè sarà freddo e senza grumi.

Frullate 250 gr di broccoli con l'aglio e 4-5 cucchiaini di olio extravergine d'oliva, regolate di sale e pepe.

Mescolate il cous cous con la salsa di broccoli e riempite degli stampini monodose.

Preparate la fonduta, mettete la farina in un pentolino, sersate il latte, che avrete fatto precedentemente scaldare,

mescolate vigorosamente con la frusta per evitare grumi, aggiungere il Bastardo, rimettere sul fuoco e continuate a mescolare finchè il composto sarà liscio e omogeneo, frullate i 50 gr di broccoli e uniteli alla salsa, salate se necessario.

Scaldate al microonde o a bagnomaria. Mettete negli stampini monodose per dare la forma. Sformate e versateci sopra qualche cucchiaino di fonduta. Decorate con una cimetta e delle mandorle tritate.

---

## **FAGOTTINI DI CREPE AI FORMAGGI E INDIVIA CON SALSA DI PERE**

Ah si.. questa volta arrivo proprio last minute.. l'avevo detto che quando ho letto gli ingredienti del contes di marzo del gattoghiotto mi erano saltate alla mente tante idee.. purtroppo il tempo mi ha ingannata ma in frigo c'erano ancora pere e indivia che aspettavano così eccoli accontentati.. e mò ve magno!!!



**FAGOTTINI DI CREPE AI FORMAGGI E INDIVIA  
CON SALSA DI PERE ALLE ERBE**

ingredienti per 12 crepe

per le crepe

4 uova

250 gr di farina

500 ml di latte

3 cucchiaini di olio extravergine d'oliva

per il ripieno

250 gr di ricotta

150 gr di taleggio

150 gr di pecorino giglio sardo

4 indivie

1 scalogno

una noce di burro

per la salsa

3 pere kaiser da 250 gr (pesate intere)

10 gr di burro

1 scalogno

1 rametto di rosmarino

1 rametto di timo

1 rametto di maggiorana

18 gr di miele d'acacia

sale, pepe

per decorare

1 pera kaiser  
2 cucchiaini di zucchero di canna  
1 noce di burro

Per le crepe, in una ciotola riunite tutti gli ingredienti e con il frullatore ad immersione create una crema priva di grumi, in alternativa sbattete le uova mescolateci il latte e l'olio, in una ciotola mettete la farina e unite un po di liquido, mescolate con la frusta e piano piano continuare a versare il liquido sempre mescolando per evitare di formare grumi. Lasciate riposare il composto in frigo mezz'ora.

Per il ripieno in una ciotola riunite la ricotta, il taleggio a pezzetti e il pecorino grattugiato, mescolate schiacciando con una forchetta per amalgamare il più possibile i formaggi. In una padella mettete a soffriggere lo scalogno tagliato grossolanamente con il burro. Prendete le indivie e tagliatele a rondelle sottili, buttatele in padella e cuocete 5 minuti, unite ai formaggi.

Per la salsa, sbucciate le pere eliminate il torsolo e riducete a piccoli pezzetti, in una padella mettete a cuocere le pere e lo scalogno tritato con il burro. Se fosse necessario, nel caso di pere poco mature, allungate con un po d'acqua. Appena saranno cotte versate in una ciotola, unite le erbe, il miele e un po di sale e pepe e frullate il tutto con il frullatore ad immersione, dovete regolare il sale a seconda del vostro gusto, dovrebbe essere equilibrato, nè dolce nè salato.

Per la decorazione, tagliate le pere a spicchi sottili, eliminate il torsolo, mettete in padella con il burro, lasciate appena rosolare da entrambi i lati, unite lo zucchero di canna, appena sciolto allungate con un goccio d'acqua e finite la cottura, alla fine dovranno rimanere quasi del tutto asciutte con solo una leggera salsa caramello. Fate attenzione quando girate le pere perchè da cotte saranno delicate.

Accendete il forno a 160° statico, prendete le crepe e al centro mettete due cucchiaini di composto, o comunque regolatevi in base alla grandezza delle crepe, chiudete a pacchetto e legate con lo spago, disponetele tutte su una teglia coperta con carta forno, fate fondere una noce di burro e spennellatele leggermente, mettetene veramente poco giusto perchè non si secchino, lasciate in forno al massimo 15 minuti.

Non riempite troppo le crepe altrimenti in cottura "scoppiano" poi fuoriesce il ripieno.

Sul piatto di portata mettete due cucchiari di salsa tiepida adagiate al centro una crepe e decorate con qualche fetta di pera!! Sono molto delicate e gustose, si crea una piacevole armonia di sapori tra il dolce della pera, il salato dei formaggi e l'amaro dell'indivia.

Ps. quando, naturalmente, togliete lo spago le crepe non si apriranno ma manterranno perfettamente la forma a fagottino.

---

## **TAGLIOLINI AI CEREALI CON LIMONE E ZENZERO**

Ho ritrovato in dispensa una confezione di tagliolini ai 5 cereali che sicuramente avevo comprato in un attimo di sfrenato shopping culinario, come al solito credo di usare subito quello che compro poi subentra qualcos'altro e via.. me lo scordo, quindi ogni tanto si rimette a posto la dispensa e si tira fuori qualcosa.. oggi è toccato a loro.. non sono scaduti quindi via con la ricetta!!





### **TAGLIOLINI LIMONATI AI 5 CEREALI**

(ingredienti per 2 persone)

180 gr di tagliolini ai 5 cereali

la scorza di un limone

1 cucchiaio di succo di limone

2 cucchiaini di panna da cucina

1 spicchio d'aglio

maggiorana

zenzero

parmigiano

sale grosso

burro, olio extravergine d'oliva

Mettete a bollire l'acqua salata, nel frattempo in una padella mettete una noce di burro con un filo d'olio, fate rosolare uno spicchio d'aglio intero (se vi piace un mezzo potete tritarlo), mettete la buccia del limone grattugiata e le foglioline di maggiorana, dopo pochi minuti spegnete il fornello unite la panna e poco zenzero grattugiato.

Cuocete la pasta circa 5 minuti, scolatela e unitela al sugo, cospargete con del parmigiano grattugiato!!

E' una ricetta facile, super veloce e molto sfiziosa!!

---

# VELLUTATA DI FUNGHI E PATATE

C'è ancora della neve qui in romagna e guardando fuori dalla finestra ancora c'è tanta voglia di una bella zuppetta calda..



## VELLUTATA DI FUNGHI E PATATE

(ingredienti per 4 persone)

200 gr di patate

400 gr di funghi champignon

1 spicchio d'aglio

brodo vegetale

latte

prezzemolo

parmigiano

crostini di pane

olio extravergine d'oliva, sale, pepe

Pulite i funghi tagliateli e metteteli in una padella dove avrete fatto rosolare lo spicchio d'aglio con un filo d'olio d'oliva, lasciate cuocere i funghi circa 15 minuti eventualmente allungando con un po di brodo.

Pelate, lavate e tagliate a piccoli cubetti le patate, mettetele in una casseruola unite i funghi e coprite con metà brodo e metà latte, lasciar cuocere circa 15 minuti, salate separe e con in frullatore ad immersione formate una crema, se troppo densa aggiungere un po di brodo se troppo liquida

lasciate restringere, *la densità va comunque a gusti...*  
Impiattate condite con un filo d'olio extravergine d'oliva  
prezzemolo fresco tritato e crostini di pane abbrustolito.

---

# PASSATELLI ASCIUTTI CON TARTUFO E RUCOLA

Oggi voglio proporvi un classico della cucina romagnola che ho rivisitato, I PASSATELLI, la ricetta classica infatti prevede che siano serviti in brodo, anche se adesso se ne trovano tante varianti asciutti, e a me personalmente piacciono molto!!

## **PASSATELLI TARTUFATI ALLE MANDORLE CON POMODORINI E RUCOLA**

(ingredienti per 4 persone)

### **Per i passatelli**

4 uova

200 gr di parmigiano grattugiato

160 gr di pangrattato

40 gr di farina

noce moscata

### **Per il condimento**

1 spicchio d'aglio

60 gr di mandorle

2 cucchiaini di salsa tartufata

12 pomodorini

un mazzetto di rucola

olio extravergine d'oliv, pepe

Formate un'impasto con le uova il parmigiano, il pangrattato e la farina, volendo si può fare tutto nel mixer, mettete nell'apposito attrezzo per i passatelli e cuocere pochi minuti in acqua bollente salata.

In una padella mettete un filo d'olio extravergine d'oliva e far soffriggere uno spicchio d'aglio intero, tritare le mandorle e rosolarle in padella facendo attenzione perchè coloriscono subito, togliere l'aglio e aggiungere la salsa tartufata e i pomodorini tagliati a spicchi, allungare la salsa con qualche cucchiaio di acqua di cottura dei passatelli e proseguire la cottura per 5 minuti.

Versate i passatelli in padella unite la rucola spezzettata un filo d'olio extravergine d'oliva e pepe bianco a piacere, saltate il tutto e servite.

Io non salo il sugo innanzi tutto perchè allungo la salsa con l'acqua di cottura che è salata poi perchè i passatelli sono già molto saporiti.

