

CREMA DI PISELLI SPEZIATA ALLA ROBIOLA

Non ci avevo mai pensato ma la primavera è fatta solamente di verdure dal colore verde.. il mio colore preferito nella mia stagione preferita. Fave, spinaci, taccole, le prime zucchine, i primi fagiolini e i piselli. Ricordo da piccola mia mamma che ne sgranava immense quantità comodamente seduta davanti al tavolo, con calma e in modo quasi rilassante. Poi mi preparava la "mnèstra cun l'arveja" ovvero la minestra con i piselli che io ho sempre adorato. Una minestra semplicissima fatta con dei quadrettini di pasta fresca cotti nel brodo di cottura dei piselli. Negli anni in cui vivevo in casa con i miei non ricordo primavera in cui io non le abbia chiesto di prepararmi quel piatto.. ci sono ricette tanto semplici ma preparate da altre mani non hanno lo stesso sapore... non hanno il sapore della mamma!!!

La mia proposta con i piselli è una gustosissima e profumata crema di piselli insaporita da spezie e accompagnata da una crema di robiola che la rende molto delicata. Potete servirla tiepida o fredda.



**CREMA DI PISELLI SPEZIATA
ALLA ROBIOLA**
per 2 persone

300 g di piselli freschi al netto degli scarti
1 cipolla di tropea
500 g di brodo vegetale

1 cucchiaino di curcuma in polvere
1 cucchiaino di coriandolo in polvere
50 g di robiola fresca
scorza di limone (facoltativo)
2 fette di pane integrale
olio extravergine d'oliva



Sgranate i piselli e lavateli accuratamente, pesate la quantità necessaria e tenete da parte. Affettate la cipolla e mettetela in un tegame con qualche cucchiaino di olio extravergine d'oliva. Fate rosolare qualche minuto ed unite i piselli, lasciate insaporire ed allungate con il brodo. Cuocete circa 10 minuti, i piselli freschi sono subito cotti e prolungando la cottura perderanno il loro bellissimo colore. Aggiungete le spezie, mescolate bene, tenete da parte due cucchiaini di piselli e frullate i restanti. Se volete una crema più liquida aggiungete altro brodo. Mettete la robiola in una ciotola, unite qualche cucchiaino di crema di piselli o di brodo fino a formare una crema fluida ma compatta, aggiungete la scorza del limone e mescolate. Tagliate le fette di pane a cubetti e fatele tostare in padella o al forno per pochi minuti. Versate la crema nelle ciotole, distribuite la crema di robiola i cubetti di pane e i piselli tenuti da parte. Completate a piacere con un filo d'olio e servite.







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 cucchiaio 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.









Cappuccino di Topinambur

Come scritto anche nella mia descrizione, la passione per il mondo della cucina si è stabilito in me quando da piccolina osservavo curiosa la mia mamma mentre cucinava! Oggi succede il contrario, è lei che guarda quello che faccio io, mi chiede delle ricette, anche se poi non le fa ☐ mi aiuta.. io per scherzare la chiamo "aiutocuoca"!! Mi dice sempre che le faccio confusione perché io sono molto rapida e spesso faccio anche 2/3 ricette contemporaneamente incastrando le preparazioni. Lei invece ha bisogno dei suoi tempi e di fare una cosa per volta, quindi quando cucino da lei siamo una comica, lei che corre ovunque e poi si scorda quello che deve fare, e io mi diverto un sacco e la prendo un po' in giro.. e lei che si chiede da chi io abbia preso perché anche mio babbo è stile bradipo!! Io sono sicura di aver preso da mio nonno anche se lei dice che ha dato tutta questa dote a me rimanendo lei senza!! Comunque mia mamma ha la tv accesa fissa su Alice quindi ricette tutto il giorno, ed ha sentito tanto parlare di questo topinambur, mi ha chiesto tante volte come fosse e che gusto avesse, per questo ho deciso di preparare per lei questo cappuccino. E' stato un successo, davvero buonissimo. Naturalmente può essere servito anche sotto forma di zuppa in dosi maggiori!



CAPPUCCINO DI TOPINAMBUR
ingredienti per 4 persone*

per il cappuccino

450 g di topinambur pesato pulito

70 g di patata pesata pulita

4 cipollotti freschi

160 g di latte fresco
sale
olio extravergine d'oliva

per la schiuma
200 g di latte fresco
90 g di pecorino
10 g di fecola

inoltre
1 carciofo
farina q.b.
olio di semi di arachidi per friggere
sale

*le dosi si rieriscono a 4 tazze, se intendete consumare la
crema come un primo piatto basterà raddoppiare le dosi.



Per pelare il topinambur e la patata ho utilizzato lo spelucchino della FISKARS con lama in acciaio inox.



Pelate i topinambur e la patata, pesate la quantità necessaria e riducete tutto in piccoli cubetti. Il topinambur è piuttosto duro e impiega molto tempo a cuocere per questo consiglio di tagliarlo a pezzetti piccoli. Tritate anche lo scalogno grossolanamente e mettete tutte le verdure in un tegame assieme a qualche cucchiaio di olio extravergine d'oliva. Fate rosolare le verdure qualche minuto, aggiungete il latte e 600

grammi di acqua* circa. Salate e fate cuocere per circa un'ora.

*la quantità di acqua dipende da quanto durerà la cottura delle verdure, quindi aggiungetene un po' per volta.

Per la sciuma, in un padellino mettete la fecola e aggiungete due cucchiaini di latte, mescolate e aggiungete il restante latte, cuocete mescolando sempre con una frusta. Quando inizia a sobbollire togliete dal fuoco e aggiungete il pecorino e mescolate per farlo sciogliere.

Eliminate le foglie esterne del carciofo, tagliate la punta, dividetelo a metà ed eliminate la barbetta all'interno. Tagliate il carciofo a spicchi molto sottili, passateli nella farina e soffriggeteli in olio di semi di arachidi bollente. La temperatura ideale dell'olio deve essere 180°C ma se non avete un termometro potete inserire il manico di un cucchiaino e se vi si formeranno tante bollicine attorno allora è pronto.

Quando le verdure saranno cotte riducetele in crema con un frullatore ad immersione, aggiungete un cucchiaino di olio e versate nelle tazze. Versatevi sopra una parte di crema al pecorino e completate con i carciofi fritti.



Calombelico di Venere



Calombelico di Venere

MALTAGLIATI AI LEGUMI

Questo inverno pazzarello ci ha abituato a repentini cambi di temperatura, purtroppo qui da me non è stato il preannunciato weekend primaverile.. purtroppo ma anche per fortuna perché sebbene io odi il freddo penso che le stagioni debbano fare il loro corso ed in inverno qui deve essere freddo. Un pochino di sole però lo avrei gradito ☐

E poi se le temperature sono troppo alte come faremmo a goderci delle deliziose e calde zuppe. Una vera coccola per il palato.

Esiste la classica pasta e ceci o la pasta e fagioli, due vere delizie, allora perché no la pasta e legumi?! Una ricetta semplice ma gustosissima.



MALTAGLIATI AI LEGUMI

per 2 persone

120 g di legumi misti Melandri Gaudenzio

1 carota

1/2 cipolla bionda

60 g di pancetta fresca affumicata

700 g di brodo di gallina*

100 g di salsa di pomodoro

una crosta di parmigiano

1 uovo

100 g di farina

olio extravergine d'oliva

sale

*In una pentola capiente mettete 1/2 gallina, 1 carota, 1 gambo di sedano e 1/2 cipolla, aggiungete circa 3 litri di acqua fredda. Portate a bollore e proseguite lentamente la cottura per almeno 3 ore, il liquido si dovrà dimezzare. Scolate il brodo passandolo attraverso un colino e lasciatelo riposare. Quando il grasso sarà venuto a galla prelevatelo con un cucchiaino.

Lavate il misto legumi e lasciate in ammollo in acqua fresca per 12 ore.

In una casseruola fate soffriggere la pancetta tritata. Mondate e lavate le verdure, tagliatele a piccoli dadini ed uniteli alla pancetta, se fosse necessario aggiungete poco olio extravergine d'oliva. Fate soffriggere mescolando continuamente. Scolate i legumi e versateli nella casseruola. Allungate con il brodo e la salsa di pomodoro. Aggiungete anche la crosta di parmigiano ed eventualmente regolate di sale. Proseguite la cottura ed eventualmente aggiungete altro brodo. Tenete presente che la zuppa dovrà essere piuttosto brodosa e la pasta in cottura assorbirà una parte di liquido.

Nel frattempo preparate la pasta. Disponete

la farina su un tagliere, con la mano create un buco al centro.

Rompete l'uovo all'interno di una ciotola per verificare che sia buona. Versatela poi al centro della farina e iniziate a lavorarle con una forchetta prendendo sempre più farina.

Quando non

sarà più possibile iniziate a lavorare con le mani ed impastate con i palmi fino a creare un'impasto liscio e omogeneo. Mettete

la pasta sotto ad un piatto e lasciare riposare 15 minuti. Stendete la pasta sottile e tagliatela a strisce di circa 1,5 cm che dividerete poi a piccole losanghe. Lasciate riposare la pasta. Quando i legumi saranno pronti, servirà almeno un'ora, aggiungete la pasta e cuocete pochi minuti. Servire con un filo d'olio extravergine d'oliva e parmigiano reggiano.



L'ombelico di Venere



Colombico di Venere



Taste&More summer edition

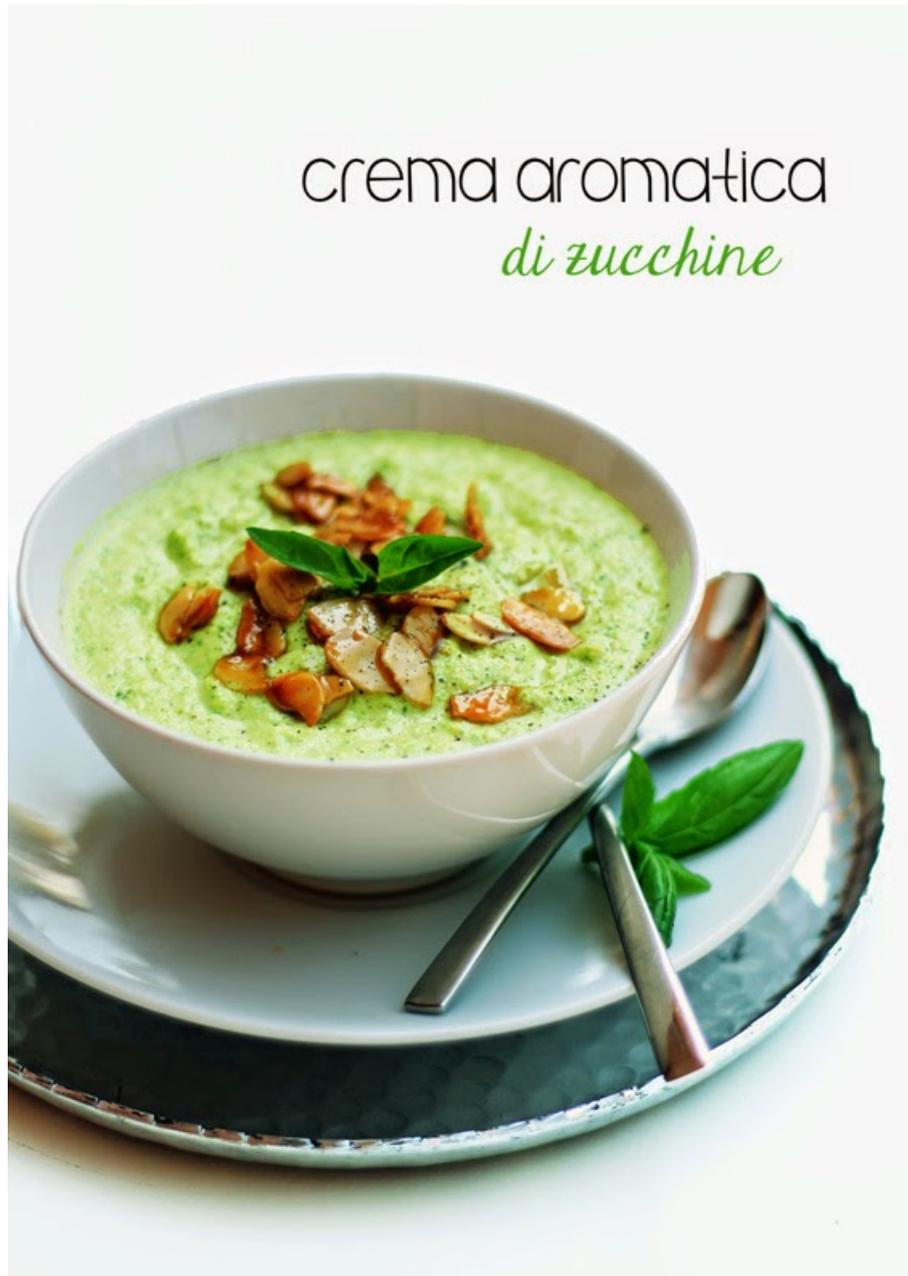
Luglio, l'estate è ufficialmente appena iniziata, solitamente è il mese più "hot" dove ognuno di noi cerca di limitare i cibi caldi, le cotture prolungate, perdiligendo fresche insalate, bevande gustosamente ghiacciate, zuppe fredde.. Noi di Taste&More abbiamo pensato di regalarvi le nostre idee per alleggerire e rinfrescare le vostre giornate estive con un numero tutto dedicato al "freddo".. ecco a voi Taste&More

fresh edition!!

In questo numero potete trovare la mia crema aromatica di zucchini, è gustosa, delicata e le mandorle al miele e senape sono fantastiche!!

CREMA AROMATICA DI ZUCCHINE

cliccando sulla foto andrete direttamente alla ricetta



crema aromatica
di zucchini

Taste & More magazine

www.tastemoremagazine.it



Come sempre ringrazio tantissimo tutte le fantastiche blogger
che collaborano alla rivista!!!

ZUPPA DI CASTAGNE PATATE E

CIPOLLE

Conoscendo i miei polli..

io: "oggi faccio una zuppa con le castagne, tu la mangi o ti preparo qualcos'altro?"

lui: "no, mangio il prosciutto..." *immaginavo*

E fu così che cucinai solo una porzione di zuppa!!!

io: "è quasi pronto, se vuoi mangiare con me preparati il prosciutto" perchè io se non mi ustiono il palato mangiando la zuppa.. beh.. che zuppa è?

lui: "ma io dicevo per farti arrabbiare, la zuppa la mangio"

0.0

ti meriteresti di rimanere senza cibo, io ho dovuto rinunciare a metà del mio pranzo per un simpaticissimo scherzo.. tanto che la sera dopo ho "dovuto" rifarla per tanto mi era piaciuta!!!

io: "ti piace?"

lui: "mmmhhh, GRAZIE MTC!!!"

e qui non si capiva proprio bene se fosse una così detta presa per i fondelli o se dicesse sul serio, ma alla fine ha preso in mano il piatto e lo ha letteralmente leccato, direi che un grazie MTC ci stà davvero!!!

Ora, qui lo so che faccio un pochino breccia nel cuore della mia signorina, appassionata di zuppe, ma ho pronta la giustificazione, già lo scorso anno avevo preparato un minestrone con le castagne e mi è rimasto un po' nel cuore, quindi ho voluto bissare, più o meno, questa volta però le castagne sono più protagoniste.

Ho usato il lardo come grasso perchè dona un magnifico sapore, in particolare il mio era condito quindi nella zuppa ha sprigionato tutti i sapori delle varie spezie e del pepe, consiglio vivamente di non sostituirlo con altri grassi perchè il sapore del piatto perderebbe di intensità!



ZUPPA DI CASTAGNE PATATE E CIPOLLE

ingredienti per 2 persone 300 g di castagne

300 g di patate

200 cipolla bianca

80 g di lardo condito

brodo di gallina*

salvia

per il brodo di gallina**

*600 g di gallina

1 carota

1 gambo di sedano

1 cipolla piccola

1 crosta di Parmigiano

4 lt di acqua
sale

** la quantità di brodo che otterrete sarà superiore rispetto a quella che utilizzerete per la ricetta.

In una pentola da circa 6 litri mettete i pezzi di gallina, la carota pelata e lavata, il gambo di sedano lavato, la cipolla pelata e tagliata a metà e la crosta di Parmigiano, coprite con 4 litri di acqua, salate e fate cuocere a fuoco basso per circa 3 ore, il liquido si dovrà dimezzare. Scolate il liquido filtrandolo attraverso un colino. Per sgrassarlo mettetelo in una ciotola, quando sarà freddo mettetelo in frigorifero e tutto il grasso venuto in superficie si rapprenderà rendendo facile la sua rimozione.



embelicedivenere.blogspot.it

Pelate accuratamente le castagne crude eliminando tutta la pellicina, alcune tagliatele in quattro altre a metà altre lasciatele intere, io faccio in questo modo perchè i pezzi piccoli possano disfarsi e quindi donare un sapore omogeneo e cremoso, mentre gli altri pezzi rimarranno interi. Tritate il lardo e mettetelo in una casseruola, accendete il fuoco e fatelo sciogliere, nel frattempo sbucciate le cipolle, tagliatele a metà e poi in fette spesse, unitele al lardo e fate rosolare. Sbucciate le patate, lavatele e tagliatele a cubetti non troppo piccoli, unitele alle cipolle e fate rosolare qualche minuto. Infine aggiungete le castagne e le foglie di salvia, coprite con il brodo caldo fino 3-4 centimetri sopra le verdure e fate cuocere 35/40 minuti.

La quantità di brodo dipende da quanto volete densa la zuppa e potete aggiungerlo durante la preparazione, l'importante è che sia caldo per non fermare la cottura.

A piacere condite con un filo d'olio e del Parmigiano reggiano.



ombelicodivenere.blogspot.it



con questa ricetta partecipo all' MTC di novembre



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!!



ombelicodivenere.blogspot.it

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.





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