

PORTAFOGLI DI BRANZINO CON PATATE E PORRI

PORTAFOGLI DI BRANZINO

ai porri e patate

(ingredienti per 2 persone)

2 branzini piccoli

2 patate piccole

1 porro

rosmarino

olio extravergine d'oliva, sale, pepe



Mettete a lessare le patate, sbucciatele e passatele nello schiaccia patate, salate, pepate, condite con olio extravergine d'oliva e rosmarino tritato.

Se il vostro pescivendolo non vi ha pulito il branzino fate come me, lavate il branzino, tagliate il ventre del pesce e togliete le interiora, lavate bene, poi incidete sopra la coda del branzino e tirate togliendo la pelle da entrambi i lati, a questo punto sempre partendo dalla coda ricavate i filetti.

Tagliate la punta estrema dei porri, dalla parte più verde dove le foglie sono un po' rovinate, eliminate la prima foglia, poi ricavate tutte le altre foglie intere, lavatele e scottatele un minuto in acqua bollente.

Battete i filetti poggiandovi sopra la pellicola in modo da non sfibrarli, ora prendete le foglie di porro ben asciutte e

stendetene 3 leggermente sovrapposte in una teglia che avrete ricoperto con carta da forno, disponete un filetto di branzino all'estremità della foglia dalla parte dov'è più chiara, ricoprite con un paio di cucchiaini di composto di patate, poggiate sopra l'altro filetto, mettete un filo d'olio e un po di sale, avvolgete con le foglie, mettete a cuocere in forno caldo a 180° circa 25 minuti.

Se le foglie dovessero iniziare a bruciare potete coprire con un foglio di alluminio!



TORTINO DI PATATE E BIETA AL BRIE

TORTINE DI PATATE E BIETA AL BRIE
(ingredienti per 2 tortini)

100 gr di bieta (senza gambo) + 2 foglie con il gambo
1 patata media

120 gr di brie
(io ho usato il camoscio d'oro, che a mio parere ha un gusto
più delicato)

1 uovo

15 gr di parmigiano

rosmarino

sale, pepe. noce moscata

Lessate la patata, lavate la bieta e privatela del gambo, tenete però due foglie delle più grandi con il gambo.

Lessate la bieta in acqua salata, scolatela poi lessate qualche minuto anche le due foglie. Tenete da parte le due foglie intere e qualche foglia per fare il fondo dei tortini.

Schiacciate la patata e in una ciotola unitela ad un uovo, il grana, 80 gr di brie a pezzetti, la bieta tritata, il pepe una spolverata di noce moscata, e il rosmarino tritato.

Se avete le tortiere monodose imburrate gli stampi mettete sul fondo delle foglie di bieta e attorno, all'interno, una foglia intera per foderare tutto il bordo, riempite con il composto di patate e infornate a 180° per 20 minuti, tagliate a striscioline il brie rimanente e mettetelo sopra i tortini, lasciare qualche minuto in forno.

Se come me siete sicuri di avere le tortiere monodose ma non riuscite più a trovarle, in una teglia stendete la carta forno, mettete qualche foglia di bieta, posizionate sopra qualche cucchiata di composto e avvolgerlo con la foglia di bieta intera, chiudere con lo spago ed eventualmente aggiungere del composto per riempire.





Con questa ricetta partecipo al contest di SAPORI DI ELISA VegetariaMo?

SOVRACOSCE DI POLLO SCALOPPATE ALLA BIRRA

Questa ricetta voglio dedicarla alle mie amiche.. si lo so che non è un gran chè e non sembra proprio una ricetta da "dedicare" però c'è un motivo!!! Mi chiedono sempre cosa cucinare per cena: *".. mi devi dare qualche ricettina semplice ma buona, non so mai cosa preparare per cena, mi viene in mente solo la bistecca con l'insalata.."* beh care amiche questa è davvero semplice semplice e molto gustosa.. e non fatevi intimorire dal nome.. solo poesia!!

SOVRACOSCE DI POLLO SCALOPPATE ALLA BIRRA

(ingredienti per 2 persone)

4 sovracosce di pollo

66 ml di birra
1 spicchio d'aglio
sale di cervia alle erbe aromatiche
farina
pepe rosa
burro, olio extravergine d'oliva

Mettete a rosolare 1 spicchio d'aglio in una casseruola con un po di burro e un filo d'olio extravergine d'oliva, infarinate le sovracosce e farle rosolare bene in padella, devono fare un po di crosticina.

Salate con sale alle erbe aromatiche di cervia, altrimenti mettete qualche foglia di salvia e un po di rosmarino tritato. Coprite con la birra e continuate la cottura finche la birra si è asciugata formando una cremina.

Servire con un po della salsa alla birra e a piacere condire con del pepe rosa e broccoli saltati in padella.

Più semplice di così!!!!



TORTA SALATA ALLA CRESCENZA

E' si anche oggi ho trovato in frigorifero qualcosa da salvare, della crescenza.. seppur buonissima, detta da una che ama i formaggi, come facciamo a renderla sfiziosa? ho pensato di farne una torta salata!!

TORTA SALATA ALLA CRESCENZA

(per una torta da 20 cm)

per la brisè

100 gr di farina 00

20 gr di parmigiano

1 tuorlo

60 gr di burro

1 pizzico di pepe

per il ripieno

200 gr di crescenza

100 gr di funghi

2 salsicce di tacchino

una decina di cime di broccoli

1 cipolla bianca piccola

1 spicchio d'aglio

prezzemolo

mandorle a lamelle

olio extravergine d'oliva, sale

Per la pasta brisè amalgamate tutti gli ingredienti fino a formare un composto omogeneo, se risultasse troppo secco, quindi non sta bene assieme, aggiungete un po di albume, mettete a riposare in frigorifero per un'ora.

In una padella mettete uno spicchio d'aglio intero con un po d'olio extravergine d'oliva e lasciare appena rosolare togliete lo spicchio e inserite la cipolla tagliata grossolanamente, appena la cipolla imbondisce unite i funghi puliti e tagliati, lasciar cuocere e se il fondo si asciuga aggiungete dell'acqua, far cuocere 15 minuti poi salate. Nel frattempo in una padella piccola far rosolare bene la

salsiccia spezzettata e in una casseruola cuocere le cimette di broccoli una decina di minuti in acqua salata.

In una ciotola lavorate a crema la crescenza unire i funghi, la salsiccia e il prezzemolo tritato.

Stendere la pasta brisé alta circa 0,5 cm e foderare una teglia da 20 cm, tagliare la pasta in eccesso e con la rimanete fate dei lunghi cordoni sottili da intrecciare assieme formando una spirale che userete per creare un bordo tutt'attorno la vostra torta. Inserite il ripieno nella torta e sopra disporre le cimette di broccoli, cospargere di lamelle di mandorle e cuocere a 180° circa 35-40 min.

Prima di sformare la torta e tagliarla lasciar riposare 10 minuti in modo che la crescenza, che con il calore diventa "liquida", si rassodi.

Beh.. per fortuna che la crescenza scadeva perchè questa torta era davvero eccezionale!!!!

CARCIOFI RIPIENI ALLA MORTADELLA E PECORINO

CARCIOFI RIPIENI

(per 4 carciofi)

4 carciofi

1 spicchio d'aglio

una manciata di prezzemolo

1 hg di pangrattato

2 fette di mortadella o prosciutto cotto

pecorino

brodo di carne

olio extravergine d'oliva, sale

Tritate il prezzemolo con l'aglio, unite il pangrattato la mortadella a piccoli cubetti a questo punto mettete circa 4, 5 cucchiaini di l'olio, mescolate il tutto.

Tagliate il gambo ai carciofi, eliminate i primi due giri di foglie esterne e tagliate la punta. Aprite le foglie del carciofo ed eliminare l'eventuale "barba" che si trova

all'interno con un cucchiaino, se non volete che le vostre dita si anneriscano potete bagnarvele con del limone prima di maneggiarli.

Farcite i carciofi con il composto di pangrattato cercando di distribuirlo all'interno in modo equo sulle foglie, mettete in una casseruola in modo che ci stiano a misura, riempite con del brodo fino a poco oltre la metà dei carciofi e cuocete circa 30 min a fiamma bassa e col coperchio. Terminata la cottura cospargere con scaglie di pecorino.



SPEZZATINO DI TACCHINO AL CAVOLFIORE

Cerco sempre di usare solo prodotti di stagione, salvo richieste, penso che non abbia molto senso accanirsi ad andare contro natura solo per il piacere di mangiare una zuccina a dicembre di certo il gusto e anche il costo non sono quelli di luglio.. ma ovviamente è solo la mia opinione... stasera la verdura di stagione è il cavolfiore, ho preso questa ricetta

dall'ultimo numero di *ALICE*, la ricetta originale alla fine prevede l'inserimento dello zafferano io non l'ho usato perchè preferivo mantenere un gusto più rustico e "*Italiano*"

<http://greenme.it/mangiare/di-stagione/6839-frutta-verdura-stagione-febbraio>

SPEZZATINO DI TACCHINO AL CAVOLFIORE

(ingredienti per 4 persone)

600 gr di petto di tacchino

cavolfiore

2 carote

1 costa di sedano

1/2 cipolla

100 ml di panna (*la ricetta originale ne prevede 300*)

prezzemolo

1/2 bicchiere di vino bianco

1 tazza di brodo

farina

olio extravergine d'oliva, sale, pepe

Lavate carote e sedano mondateli e riducete a piccoli cubetti assieme alla cipolla, mettete a soffriggere in una padella con un filo d'olio d'oliva.

Tagliare i petti di tacchino a cubetti passarli nella farina unirli al soffritto e far rosolare, aggiungete le cimette del cavolfiore e dopo qualche minuto sfumare col vino bianco, lasciare evaporare e allungare con il brodo brodo (la quantità di brodo comunque va dosata in base a quanto sono grandi i pezzi di cavolfiore, più sono grandi più impiegheranno a cuocere e più brodo sarò necessario, il mio ha impiegato 40 minuti a cuocere) aggiungete anche la panna e lasciar cuocere circa mezz'ora. Regolate di sale e pepe, cospargete con prezzemolo tritato e servite.



INSALATA DI FINOCCHI, CECI E ARANCE

Oggi è il giorno di San Valentino e sinceramente non l'ho mai festeggiato anche perchè trovo un po' assurdo andare al ristorante e spendere il doppio degli altri giorni solo perchè è la "festa degli innamorati".. qualche ricetta però la faccio sempre e quest'anno ho deciso di dedicarmi agli agrumi, perchè sono gioiosi, colorati e soprattutto di stagione!!

INSALATA DI FINOCCHI, CECI E ARANCE

ingredienti per 2 persone

1 finocchio

1 arancia

150 gr di ceci

pecorino

pepe, sale, olio extravergine d'oliva

Lavare e mondare il finocchio, tagliarlo a rondelle sottilissime con la mandolina e disporlo sul fondo del piatto, pelare le arance a vivo e ricavare gli spicchi che taglierete e cubetti, mettere i ceci assieme ai cubetti d'arancia in una ciotola e condire con olio extravergine d'oliva e un pizzico

di sale.

Disporre i ceci e l'arancia al centro del piatto e cospargere di scaglie di pecorino semistagionato, io ho usato lo scoperino. decorare eventualmente con spicchi d'arancia e una foglia di finocchio.

Condire con un filo d'olio e del pepe bianco.



STRACCETTI ALLA PANCETTA POMODORI E ACETO BALSAMICO

Avete poco tempo per cucinare??!!.. beh.. questa è una ricetta moolto sfiziosa e super veloce!!

STRACCETTI

ingredienti per 2 persone

300 gr di bistecca di controfiletto

2 scalogni

100 gr di pancetta affumicata

5-6 pomodorini grossi

una manciata di pinoli

2 cucchiaini di aceto balsamico

olio extravergine d'oliva

pepe bianco-sale
radicchi variegato

Ridurre la pancetta a cubetti molto piccoli poi mettere in una padella a soffriggere la in poco olio d'oliva, mettetene pochissimo perchè la pancetta rilascia già molto grasso in cottura, tagliare gli scalogni a rondelle fini e a striscie molto sottili le bistecche unire alla pancetta, far rosolare bene e quando la carne è cotta salare pepare ed unire 2 cucchiaini di aceto balsamico, lasciar rapprendere per qualche minuto se necessario, unire i pomodorini tagliati a spicchi e togliere subito dal fornello.

Sul fondo di un piatto disporre il radicchio variegato e al centro mettere gli straccetti con qualche pinolo, condire con un filo d'olio extravergine d'oliva.

