

BRANZINO ALL'ARANCIA

Non ho mai fatto il classico bilancio di fine anno e non mi sono mai fatta promesse per l'anno nuovo, nemmeno buoni propositi nei miei pensieri, mi conosco faccio una cosa se mi va non perchè me lo sono ripromesso mesi prima, di certo non mi metto a dieta o inizio ad andare in palestra perchè il 31 dicembre me lo sono prefissato... mettiamola così, per essere sicura di continuare ad andare in piscina pago in anticipo tutta la stagione o.0

Però ho letto tanti post che fanno un resoconto dell'anno e inevitabilmente mi hanno fatto pensare a come sono andate le cose, devo dire che per me l'anno non è andato male, si magari ho dovuto ripianificare la mia "vita" in base alle scelte lavorative che ho fatto ma comunque mi hanno anche portato una certa stabilità. Se però mi guardo attorno ci sono le mie amiche colpite dal terremoto in Emilia, ci sono altre amiche che all'improvviso si trovano con problemi importanti e difficili da risolvere e anche se non sono coinvolta in prima persona certamente mi toccano e se devo pensare ad un augurio da fare per questo anno nuovo la prima parola che mi viene in mente è serenità, che per me racchiude la sensazione migliore che una persona può provare e che invece è così difficile da mantenere!!

Anche a tutti voi che passate da qui, leggete, commentate o semplicemente guardate, auguro in questo 2013 di passare delle giornate piene di serenità!!



BRANZINO ALL'ARANCIA

per 2 persone

2 branzini medi

1 arancia

1.8 kg di sale dolce di Cervia

2 albumi

rosmarino

per la salsa

1 arancia

7-8 cucchiaini di panna fresca

1/2 cucchiaino di zucchero

2 pizzichi di sale
1 cucchiaino di fecola di patate
pepe

Frullate la scorza di un'arancia fino a renderla fine, unitela al sale e all'albume, mescolate bene. Mettete un rametto di rosmarino all'interno dei branzini.

sul fondo di una teglia, ricoperta di carta forno, mettete uno strato di sale, poggiatevi sopra il pesce e ricoprite con altro sale, pressate bene e cuocete a 180° per circa 30-40 minuti, in base alla grandezza. Rompete la crosta di sale prelevate il pesce, eliminate testa e coda, togliete la pelle, prelevate la lisca e disponete i filetti nel piatto.

Mentre il pesce cuoce preparate la salsa. In una padella mettete lo zucchero, la fecola, la scorza grattugiate delle arance, due cucchiaini di succo d'arancia e la panna, salate e mettete a cuocere mescolando velocemente con la frusta, appena inizia a rapprendere togliete dal fuoco. Condite il branzino con la salsa calda, cospargete con poco pepe e servite.



cmbelieodivenere.blogspot.it



ombelicodivenere.blogspot.it



ombelicodivenere.blogspot.it



cmbelicodiveneere.blogspot.it



POLPO CON VERDURE TRIFOLATE

Ma che caldo fa!!??? oggi al lavoro ho avuto un caldo pazzesco.. per me è meglio anche se preferirei che ci fosse luce fino a un po più tardi la sera, è la cosa che

dell'inverno proprio non sopporto, la mattina ci si sveglia ed è buio, si esce dal lavoro ed è buio.. davvero una tristezza!! non potrei mai vivere nei paesi nordici dove passano ben sei mesi senza luce solare.. comunque anche con questo caldo al supermercato ci son già le castagne e nella cesta affianco ancora i meloni.. mi son chiesta se sia normale.. ormai si trova qualsiasi frutta o verdura in tutte le stagioni, io lo trovo antinatura e poco sano quindi penso che queste saranno le ultime zucchine della stagione!!!



POLPO CON VERDURE TRIFOLATE

per 2 persone

1 polpo da circa 900 gr

1 gambo di sedano

1 cipolla

1/2 limone

2 zucchine medie

2 carote

2 scalogni medi

10 pomodorini

olio evo

prezzemolo

basilico

1 spicchio d'aglio

In una pentola capiente mettete dell'acqua con il mezzo limone e il gambo di sedano, quando bolle prendete il polpo, già lavato, per la testa e immergetelo per tre volte nell'acqua,

lasciatelo poi completamente coperto e cuocete circa 50 minuti. Togliete dal fuoco e lasciate intiepidire il polpo dentro l'acqua per almeno 30 minuti.

Nel frattempo in una padella versate un filo d'olio e mettete uno spicchio d'aglio, gli scalogni a rondelle e le verdure tagliate a fiammifero, fate saltare per pochi minuti poi unite i pomodorini tagliati a metà, salate unite qualche foglia di basilico e togliete dal fuoco. Le verdure devono rimanere croccanti.

Scolate il polpo eliminate le ventose e tagliatelo a pezzi, unitelo alle verdure, condite con dell'olio evo e terminate con del prezzemolo tritato.





ps. scusate per le foto, dopo averle “perse” tutte ho recuperato solo queste dal web
con questa ricetta partecipo al contest di PECORELLA DI
MARZAPANE
e SCELTE DI GUSTO

INTRECCIO DI ZUCCHINE AL BRANZINO

Ieri sera mentre aspettavo che l'aria condizionata si espandesse in camera da letto per permettermi di prendere sonno, pensavo ai vostri blog, a voi.. ai vostri post e mi son resa conto che se un po vi conosco è naturalmente grazie a ciò che scrivete, e a me piace leggere i vostri ricordi, i vostri aneddoti e le vostre auto descrizioni del carattere, io invece non so se mi son fatta conoscere... ma certo non posso raccontarvi tutto di me adesso altrimenti vi terrei qui delle ore.. però questa ricetta un po mi rispecchia.. un “bel” groviglio sì perchè sono lunatica, sono o bianco o nero, ho poche mezze misure, le persone con cui ho molto a che fare o le adoro o non le sopporto, nel primo caso sono adorabile, disponibile, divertente.. nel secondo... diciamo che ne faccio

passare poche, per chi non l'avesse capito sono dello scorpione!! adoro ridere, adoro fare battute e alle persone che prendo in giro dico sempre "*sii contento perchè vuol dire che mi stai molto simpatico*" e se qualcuno mi sta antipatico.. fidatevi.. si vede!!! a volte sono estremamente scontrosa e non faccio niente per nascondere, a volte racconto vita morte e miracoli a volte mi limito a due parole.. non sopporto le costrizioni e mi adatto pochino, sono poco tollerante, molto poco tollerante.. soprattutto non sopporto la stupidità, non sopporto chi non ragiona e chi urla invece di parlare, chi non ascolta, chi ti interrompe!!

per stasera direi che basta anche perchè tra un po non ho più il tempo per scrivere la ricetta che tra l'altro mi è piaciuta da morire, l'ho ritrovata sfogliando un vecchio numero di "la cucina italiana" ho cambiato qualche ingrediente ma fondamentale è lei.



INTRECCIO DI ZUCCHINE AL BRANZINO

per 2 persone
per la cottura

1/2 cipolla

1 carota

1 gambo di sedano

vino bianco

sale

1 branzino da 450 gr circa

2 zucchini

1 carota

15 olive taggiasche

pinoli

1 cuore di sedano

2-3 fette di cipolla di tropea
basilico
pomodori
olio evo, sale, pepe



In una larga pentola, che possa contenere il branzino, mettete a bollire dell'acqua con il sedano, la carota, una mezza cipolla e un po di vino bianco, quando bolle mettete il branzino e cuocete circa 15 minuti, spegnete la fiamma e lasciate nel brodo per altri 10 minuti.

Nel frattempo tagliate le zucchine molto sottili e grigliatele pochissimo su ogni lato.

Tagliate a piccoli pezzetti le verdure e mettetele a cuocere in padella con un po di olio evo, aggiungete i pinoli e le olive, salate.

Scolate il branzino, sfilettatelo e prelevate la polpa che unirete alle verdure, condite con olio ed eventuale sale e basilico tritato.

In una ciotola disponete sui bordi interni le fette di zuccina intrecciandole, al centro riempite con il composto di branzino, capovolgete sul piatto.

Lavate i pomodori e tagliateli a piccoli cubetti, disponete la dadolata tutto attorno allo "sformatino" condite con un filo d'olio sale e pepe.



con questa ricetta partecipo al contest di NELLA CUCINA DI
LAURA

SCALOPPINE DI SALMONE

Ho scoperto la salsa worcester ad un corso di cucina, ma confesso che se mi fossi trovata davanti a questo bel vasetto al supermercato e avessi letto gli ingredienti probabilmente non l'avrei comprato, sarà che odio le acciughe e tutto ciò che le contiene per me è off limit, invece mi ha piacevolmente sorpreso, anzi mi piace proprio specialmente col pesce e in particolare col salmone per me è al top!!

Dal pescivendolo mi son fatta tagliare un trancio largo circa 10 cm (che sarà l'altezza delle scaloppine) poi mi ha diviso i due tranci togliendo la spina centrale (possibilmente fatevi lasciare gli scarti per fare il brodo)

Eccovi le mie scaloppine!!!



SCALOPPINE DI SALMONE IN SALSA WORCESTER CON VERDURE NOVELLE AL LIME E ZENZERO

300 gr di salmone fresco
5 cucchiaini di salsa worcestershire
1 cucchiaino burro chiarificato
farina q.b.
2 mestoli di brodo di salmone*

fagiolini
6 patatine novelle
lime
olio evo
prezzemolo
zenzero fresco
sale*scarti di salmone
1/2 carota
1/2 cipolla
prezzemolo
sale

Innanzitutto preparate il brodo di salmone mettendo in un tegamino circa mezzo litro d'acqua con gli scarti del salmone, la carota a pezzetti un pezzo di cipolla, qualche foglia di prezzemolo e un pizzico di sale grosso, lasciate bollire almeno 30 minuti, se dovesse restringersi troppo aggiungete un pò di acqua.

Tagliate a metà il trancio di salmone e da ognuno ricavate tre scaloppine tagliando per il lungo, se necessario copritele con della pellicola e battetele leggeremnte con il batticarne (fate attenzione che il salmone si sfalda facilmente), infarinate da entrambi i lati.

In una larga padella fate sciogliere il burro chiarificato con un cucchiaino di olio evo, mettere a cuocere il salmone pochi minuti da entrambi i lati, prelevatelo e tenetelo da parte in un piatto. Togliete la padella dal fuoco e deglassate con la salsa worcester, unite due mestoli di brodo di salmone, fate un po restringere e unite le scaloppine di salmone, giratele un volta per far insaporire.

Nel frattempo lessate 10 minuti le patatine e i fagiolini, scolate le prime tagliatele a metà e grigliatele, scolate i secondi e freddateli con acqua ghiacciata per mantenere il colore verde brillante. Spremete un fetta di lime alla quale unirete dell'olio evo, un pizzico di sale, del prezzemolo tritato e un po di zenzero fresco grattugiato, emulsionate bene. Raccogliete le verdure in un piatto e condite con la salsa. Sul fondo del piatto di portata disponete le verdure e appoggiate sopra le scaloppine, decorate con lime e condite con qualche goccia di salsa.





con questa ricetta partecipo alla sfida mensile dell'MTC

ZUPPA DI CROSTACEI E MOLLUSCHI

Circa 2-3 anni fa più o meno verso marzo, aprile con il mio ragazzo siamo andati a far un giro in spiaggia, è quel periodo in cui ancora non hanno pulito e il mare ha riversato detriti di ogni genere ed assieme ad essi anche rami e tronchi, quei bellissimi rami bianchi levigati dalle onde!! Bene noi abbiamo visto questo tronco bellissimo ma enorme, ci piace!!! Abbiamo pensato ingenuamente che fosse leggero, forse lo immaginavamo vuoto, non so.. sta di fatto che abbiamo deciso di portarcelo a casa, appena abbiamo provato a spostarlo non si è mosso di un millimetro, ma noi testardi non ci siamo dati per vinti e così con una fatica immensa siamo riusciti a portarlo fino alla macchina, e il tratto da percorrere non era per niente breve. Chissà cosa pensava la gente che ci vedeva spingere e tirare sto bestione 0.0 !!!!

Ovviamente non avevamo pensato al fatto che non potesse

entrare in macchina finchè non ci siamo trovati lì.. e poi come sollevarlo??? Alla fine comunque in un modo o nell'altro c'è stato ed è approdato a casa nostra, il suo scopo era soprattutto quello di coprire un'orribile tombino che stà proprio in mezzo al giardino, lui è bellissimo sembra una mano aperta verso l'alto, è un contenitore infatti ci sta perfettamente un vaso e quest'anno l'onore di starci sopra è toccato ai girasoli.

Era tantissimo tempo, ancora prima di aprire il blog, che volevo cucinare la zuppa di pesce o crostacei e ora che finalmente l'ho fatta ho pensato che stesse benissimo lì sopra visto anche il tronco proviene dal mare!!!
Oggi inoltre vorrei ringraziare la splendida Serena che non mi ha donato nessun premio ma mi ha regalato una grande gioia con un bel pensiero sul suo blog!!! grazie tesoro, tutto quello che hai scritto è pienamente ricambiato!!!



ZUPPA DI CROSTACEI E MOLLUSCHI

6 mazzancolle
6 scampi
10 canocchie
500 gr di vongole veraci
10 sepioline
1 calamaro grande
12 pomodori piccadilly
5 cucchiaini di salsa di pomodoro
2 spicchi d'aglio
1 piccola cipolla
1 carota

prezzemolo
olio evo, sale, peperoncino
pane di altamura

Pulite e lavate accuratamente tutto il pesce.

In una larga padella, dove avrete fatto scaldare un po di olio evo, mettete gli spicchi d'aglio la carota e la cipolla tritati e i pomodori a piccoli cubetti, lasciate cuocere qualche minuto poi aggiungete la salsa di pomodoro le sepioline intere e il calamaro tagliato a rondelle sottili, allungate con dell'acqua salate e continuate la cottura per circa 40 minuti. Probabilmente sarà necessario aggiungere altra acqua quindi tenetene un pò sempre in caldo, in questo modo non bloccherete la cottura.

A questo punto unite le canocchie gli scampi e le mazzancolle. Nel frattempo avrete messo le vongole in acqua fredda con un po' di sale per un'ora, risciacquatele e strofinatele un po tra di loro, eliminate quelle rotte e le restanti mettetele in una padella con un po di olio evo, lasciatele giusto il tempo di aprirsi, scolatele, filtrate il sugo ed aggiungetele al resto del pesce con il loro sugo.

Continuate la cottura circa 10 minuti.

Tritate del prezzemolo fresco e aggiungetelo alla zuppa, condite con un filo d'olio. Servite con del pane di altamura abbrustolito.

PS. questa zuppa va bene almeno per 3 persone, dipende da quanto mangiate, e il giorno dopo è ancora più buona!!!

COULIBIAC DI SALMONE

Ho deciso di partecipare al contest di PLOVERE DI PEPERONCINO perchè di libri di cucina ne ho un numero indefinito e ci sono tantissime pagine con un bel postit attaccato o con un angolo piegato che sta a significare "questa la devo proprio provare".. la mia scelta è caduta sul libro FROLLA&SOGLIA di MICHEL ROUX per tanti motivi, innanzi tutto ha il record di angoli di pagine piegati, poi perchè le due parole FROLLA

SFOGLIA mi piacciono tantissimo.

Nelle prime pagine del libro lui fa un racconto molto poetico di quando a 14 anni iniziò come apprendista a Parigi, traspare una grande passione per questo lavoro e il suo racconto ti avvolge di serenità.

Tutte le ricette sono corredate da foto e ogni pietanza è presentata con cura, i bordi e le superfici di tutte le torte, dei pie.. sono decorate e rifinite nei minimi dettagli, un piacere per gli occhi. Io ogni tanto prendo in mano questo libro e lo sfoglio..

Oggi ho deciso di togliere l'angolino piegato dalla pagina 196 del libro.

COULIBIAC DI SALMONE

260 ml di latte tiepido

12 gr di lievito fresco

450 gr di farina

10 gr di sale

3 tuorli

90 gr di burro leggermente ammorbidito

45 gr di zucchero

1 tuorlo sbattuto con un cucchiaino di latteripieno

120 gr di burro chiarificato

1 trancio di salmone circa 1,3kg sfilettato e squamato

sale e pepe macinato al momento

160 gr di burro

3 scalogni tritati finemente

60 gr di riso bianco

1 mazzetto aromatico piccolo

10 stami di zafferano

250 gr di champignon tritati finemente

il succo di 1 limone

180 ml di panna densa

250 gr di cipolle tritate finemente

4 crepes alle erbe*

2 uova sode tritate grossolanamente

2 cucchiaini di prezzemolo tagliuzzato

Preparate la pasta seguendo le istruzioni per la pasta brioche, unendo gli ingredienti dell'elenco nello stesso ordine. *di seguito riporto la ricetta della pasta brioche come da libro*

Mettete in una ciotola il latte con il lievito e mescolate

affinche si sciolga. Mettete la farina, il sale e le uova nel robot da cucina con il gancio da impasto e versateci il latte e lievito. Mescolate a velocità bassa e impastate per 5 minuti. R sschiate l'impasto dalle pareti della ciotola con una spatola di gomma, poi lavorate a velocità media per 10 minuti circa. A questo punto l'impasto dovrebbe essere liscio, elastico e ben amalgamato. Nerl frattempo mescolate burro e zucchero in un'altra ciotola. Aggiungetene qualche pezzetto all'impasto e poi , con il robot in funzione al minimo, aggiungete il resto, un pezzo alla volta. Quando il burro e zucchero è incorporato, aumentare la velocità e impastate per 6-10 minuti finchè l'impasto è liscissimo, elastico e lucido, e si stacca perfettamente dalle pareti. Togliete il gancio da impasto e lasciate la pasta brioches nella ciotola. Coprite con un panno o con la pellicola e lasciate lievitare a 24 gradi circa per 2 ore finchè è raddoppiata di volume. Impastate ancora rigirando la pasta due o tre volte con la mano. Coprite di nuovo la ciotola e mettete in frigo per qualche ora (non più di 24). A questo punto la pasta è pronta per essere usata e lavorata.

Per il salmone, scaldate metà del burro chiarificato in una padella grande. Satate e pepate un filetto di salmone e fatelo saltare su fuoco alto 2-3 minuti per parte, finchè è leggermente dorato su entrambi i lati, poi trasferitelo su un piatto. Mettete in padella il resto del burro chiarificato, salate e pepate l'altro filetto di salmone, fatelo saltare e trasferitelo su un piatto. Lasciate raffreddare i filetti, coprite con la pellicola e mettete in frigorifero.

Per il riso, scaldate il forno a 180°. Fondete 40 gr di burro in una padellina che vada in forno e fate sudare a fuoco dolce gli scalogni finchè sono morbidi. Unite il riso, 100 ml d'acqua, il mazzetto aromatico, lo zafferano e un pizzico di sale, coprite e infornate per 16 minuti. Versate il riso in una ciotola, scartate gli aromi, lasciate raffreddare e mettete in frigo.

Per i funghi, fondete 60 gr di burro in una pentola su fuoco medio. Aggiungete i funghi e il succo di limone e cuocete, mescolato di tanto in tanto, finchè il liquido è evaporato. Aggiungete il resto degli scalogni e metà della panna e cuocete finchè la panna è assorbita. Salate e pepate a piacere, lasciate rafreddare e mettete in frigorifero.

Per le cipolle, fondete 60 gr di burro in una pentola su fuoco medio, unite le cipolle e cuocete a fuoco dolce per 10 minuti, mescolando di tanto in tanto. Unite il resto della panna e cuocete per 10 minuti. Salate e pepate, lasciate raffreddare e mettete in frigo.

Stendete la pasta su una superficie leggermente infarinata in un rettangolo di 40x30 cm e 3 millimetri di spessore. Rifilate i bordi e mettete due crepes alle erbe al centro del rettangolo, per il lungo. Verateci metà dei funghi e stendeteli bene sulle crepe per il lungo. Mettete un filetto di salmone sui funghi e coprite con le cipolle, le uova sode tritate e il prezzemolo. Appoggiateci l'altro filetto, distribuiteci sopra il resto dei funghi e coprite con il riso. Stendete le altre due crepe sul riso e avvolgetele sul salmone, se necessario rifilando le parte che si sovrappongono. Spennellate leggermente le due estremità lunghe del rettangolo di pasta con uovo e latte. Ripiegate una sul salmone, spennellatela con uovo e latte e ripiegateci sopra l'altra. Stendete le due estremità corte della pasta a 5-6 mm di spessore e rifilatele a 8 cm di lunghezza. Spennellatele con unovo e latte e ripiegatele sul salmone. Rovesciate il coulibiac su una teglia e mettete in frigorifero per 30 minuti. Scaldare il forno a 180° spennellate tutto il coulibiac con uovo e latte e incideteci delle foglie con la punta di un coltellino affilato. Ricavate un forellino al centro della pasta per permettere al vapore di fuoriuscire in cottura. Infornate per 35 minuti se preferite il salmone non troppo cotto, per 45 miuti per una cottura media. Trasferitelo su una griglia con una spatola di metallo. Lasciate riposare per 5 minuti, poi tagliate il coulibiac a ffette di 1,5 cm e servitelo subito nei piatti singoli. Io lo accompagno con un'insalata di finocchi tagliati sottili e conditi con qualche foglia di cerfoglio succo di limone e una spruzzata di olio d'oliva leggero.

*per 6 crepes grandi

60 gr di farina

150 ml di latte

2 uova

sale e pepe macinato al momento

15 gr di erbe fresche tritate o taglizzate

30 gr di burro chiarificato

Disponete la farina a fontana in una ciotola versateci 1/3 del latte, le uova, un pizzico di sale e una macinata di pepe. Mescolate con una frusta per ottenere una pastella liscia, poi unite il resto del latte e mescolate bene. Filtrate, coprite con la pellicola e lasciate riposare per 30 minuti. Unite le erbe aromatiche appena prima di cuocere le crepes. Ungete una padella di 26/30 cm con il burro chiarificato. Mescolate la pastella e, con un mestolo, versatene quanta ne serve a coprire il fondo della padella. Cuocete la crepe per 1 minuto, poi giratela con una spatola e cuocete per un minuto scarso. Fate lo stesso con il resto della pastella. Impilate le crepes pronte su un piatto, con un pezzo di carta da forno tra una e l'altra per evitare che attacchino.



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' rovinare, 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!

