

NIDI DI RONDINE CON ROBIOLA E PORCINI

I nidi di rondine alla robiola e porcini sono una rivisitazione di un classico piatto romagnolo. La ricetta classica nel ripieno non prevede la robiola, che a mio parere ci stà d'incanto, ma "solamente" prosciutto funghi e fontina o mozzarella, il tutto farcito con abbondante besciamella, alcune versioni prevedono anche l'uso della salsa di pomodoro o del ragù di carne. Un piatto goloso e di sicuro effetto, ottimo per essere servito durante le festività o per il pranzo della domenica.

Questa ricetta la potete trovare anche nel nuovo numero di Taste&More, assieme ad un'idea vegetariana per una ricca pasta al forno realizzata da Mary Pellegrino. A fine post cliccando sulla copertina potrete sfogliare il num. 23 di Taste&More.



**NIDI DI RONDINE CON ROBIOLA E
PORCINI**



- Per la pasta
 - 300 g di farina 00
 - 3 uova
 - Per il ripieno
 - 300 g di robiola
 - 250 g di prosciutto cotto
 - 300 g di funghi champignon al netto
 - 300 g di funghi porcini al netto
 - 60 g di parmigiano reggiano
 - Per la besciamella
 - 800 g di latte intero
 - 80 g di burro
 - 50 g di farina 00
 - noce moscata
 - sale
1. Per la besciamella, fate scaldare il latte, in un largo tegame mettete il burro a pezzi e fatelo sciogliere. Aggiungete la farina e mescolate con una frusta, unite il latte a filo sempre mescolando. Completate con abbondante noce moscata e regolate di sale.
 2. Cuocete a fiamma bassa sempre mescolando fino a quando la besciamella sarà densa.
 3. Pulite i funghi con un panno umido per eliminare la terra, mondateli, pesate il quantitativo necessario e tagliateli a rondelle. In una padella fate scaldare dell'olio extravergine d'oliva, mettete gli spicchi di aglio interi ed i funghi, fate cuocere qualche minuto e allungate con una tazza di acqua, regolate di sale e

proseguite la cottura per circa 30 minuti, eliminate l'aglio.

4. In una ciotola lavorate la robiola con il parmigiano reggiano grattugiato e 8 cucchiaini abbondanti di besciamella.
5. Preparate la pasta lavorando la farina con le uova fino a formare un panetto liscio. Fate riposare la pasta coperta per 30 minuti poi stendetela sottile.
6. Dividete la sfoglia ottenuta in tre strisce e a loro volta dividetele in due pezzi. Fate bollire abbondante acqua salata e cuocete 3-4 minuti i pezzi di pasta due per volta.
7. Scolateli e stendeteli man mano su un canovaccio pulito, tamponate in modo da asciugare la pasta. Stendete uno strato di crema di robiola su ogni pezzo di pasta lasciando un bordo di 1 centimetro tutto attorno.
8. Fate un secondo strato con i funghi e un terzo con il prosciutto. Arrotolate la pasta e tagliate dei pezzi di circa 4 centimetri. Ricoprite il fondo di una teglia con uno strato abbondante di besciamella e disponete i nidi di rondine uno affianco all'altro.
9. Completate con la rimanente besciamella facendola colare tra i nidi.
10. Scaldate il forno impostato con la funzione cottura tradizionale statica a 180°C, cuocete 40 minuti, gli ultimi 15 minuti modificate la modalità di cottura impostando la funzione riscaldamento dal basso.

RICETTA REALIZZATA CON FORNO TOUCH 60 SMALVIC







Cannelloni di Venere





STOP +
 °C -

AUTO 12:51
13:18 | 180°

▲ 🔒 GO
▼ ||

Smalvia



Lombello di Venere

INVOLTINI DI BRICK AL SALMONE

Gli **involtini di brick al salmone** sono un ottimo e appetitoso stuzzichino ideale da servire come antipasto o per l'aperitivo durante i vostri pranzi delle feste. La pasta brick non è molto facile da reperire quindi potete facilmente realizzarla voi come nella mia ricetta, ho realizzato anche una versione differente di questa versatile pasta con foto passo passo per la realizzazione, la trovate [QUI](#)

PER LA RICETTA CLICCA [QUI](#)




L'amblesco di Venere







Cannelloni di Venere



FRITTATA DI SPAGHETTI SPECK E PORCINI

Colori, sapori e immagini che lasciano il segno in questo nuovo entusiasmante numero di Taste&More magazine. Credetemi se vi dico che non vi stanchereste mai di sfogliarlo.. vi ho incuriositi? cliccate sulla copertina in fondo al post e poi ditemi se non ho ragione!!

Vi lascio anche una delle mie proposte presenti sul magazine, la **frittata di spaghetti con speck e porcini!**



[CLICCA QUI PER LA RICETTA](#)



L'ambasciata di Venere



Lombello di Venere

Tournedos di tonno con chips e salsa agrumata allo yogurt

Nel nuovo magnifico numero di Taste&More troverete tante fantastiche proposte tra cui le gustosissime *ricette da bistrot*, oggi vi propongo la mia ricetta, un delizioso tournedos di tonno lardellato accompagnato con chips di zucca patate e topinambur e una salsa allo yogurt.

Se non lo avete ancora sfogliato il magazine cliccate sulla copertina alla fine del post.



**TOURNEDOS DI TONNO
CON CHIPS E SALSA AGRUMATA ALLO YOGURT**

2 filetti di tonno alti 3 cm
4 fette di pancetta sottile
semi di sesamo Melandri Gaudenzio

semi di lino Melandri Gaudenzio
1 spicchio di aglio
olio extravergine d'oliva
sale

Per la salsa

100 g di yogurt
1 cucchiaino di senape
1 cucchiaino di miele
1 cucchiaino di olio extravergine d'oliva
scorza d'arancia
prezzemolo
pepe

Per le chips

2 patate
1 fetta di zucca
2/3 radici di topinambur
olio extravergine d'oliva
sale

[Clicca sulla foto per la ricetta](#)





Taste&More magazine n°18

Chi non sbaglia non fa!!! Per questo noi di Taste&More inauguriamo il nuovo anno augurandovi di sbagliare perché solo così imparerete nuove cose, vivrete e vi arricchirete!!
Semplicemente buona lettura.

Taste&More magazine n°17

Perché perché perché perché perché... Ho l'impressione che sulla terra sprechiate troppo tempo a chiedervi troppi perché. D'inverno non vedete l'ora che arrivi l'estate. D'estate avete paura che torni l'inverno. Per questo non vi stancate mai di rincorrere il posto dove non siete: dove è sempre estate.

(Alessandro Baricco)

Anche se l'inverno pare volersi far attendere noi di Taste&More ci siamo entrate dentro per farvi sentire il calore dei piatti che porta con se. Quando si parla di inverno si parla anche di Natale e le nostre atmosfere pacate vi suggeriranno molte idee da portare in tavola durante le feste. Non vi resta che correre a scoprire cosa abbiamo pensato per voi in questo nuovo travolgente numero!!

BUDINI AL TALEGGIO CON FICHI E MIELE AL TARTUFO

Nel nuovo numero di Taste&More troverete un interessante articolo su *“quel fluido misterioso, denso e profondo tinto dei colori del tramonto...”* che è il miele. La nostra nutrizionista di fiducia Luisa ci parla di come è composto, della cristallizzazione, della conservazione e di tutti i tipi di miele!! Inoltre io personalmente ho avuto la fortuna di assistere al procedimento per ricavare il miele e vi spiego come avviene.

Ma noi di Taste&More non potevamo che completare tutte queste informazioni con tante ricette deliziose che vedono il miele

protagonista indiscusso. La mia proposta è un budino di taleggio con fichi freschi e miele al tartufo, buonissimo, cremoso e con un ottimo contrasto tra dolce e salato. Se non amate il tartufo potete utilizzare anche un altro miele di vostro gradimento, inoltre è possibile sostituire i fichi con delle pere cotte qualche minuto in padella.



**BUDINI AL TALEGGIO CON FICHI
E MIELE AL TARTUFO**

per 4 persone

150 g di panna fresca

120 g di taleggio

95 g di albumi

2 cucchiaini di miele d'acacia

40 g di miele al tartufo

4 fichi

4 noci

per leggere il procedimento [clicca qui](#)







TASTE&MORE magazine n°16

Settembre, il mese delle ripartenze, “il capodanno d’autunno”
un ponte tra il ricordo delle vacanze e delle calde giornate

estive ed il pensiero verso un fresco autunno in arrivo!! Questa è la sensazione che vogliamo lasciarvi con il nuovo numero di Taste&More! Ricette in bilico su questo ponte immaginario. Godetevi la lettura cliccando sulla rivista in fondo al post!



settembre - ottobre 2015 n° 16

