

CHILI CON CIPOLLE TORTILLAS DI MAIS E PATATE ALLA CENERE

Ed eccoci qui.. mentre ancora navigavamo in mezzo ai mari, intenti a “spazzolare” via intere cambuse, siamo stati scaraventati direttamente nelle meravigliose praterie del Texas.. ammetto che sono di parte perchè ho un debole per l’America, dopo il mio viaggetto, di cui ormai sarete stanchi di sentirne parlare, mi è rimasta proprio nel cuore, per i posti, la gente, l’organizzazione, i grattaceli e a pochi chilometri lo sguardo che si perde verso l’infinito, immerso nel verde di prati infiniti.

Sarò stata pure fortunata ma, io mi son trovata benissimo. Detto questo, ricordo di aver mangiato tex-mex non in Texas ma in New Mexico, a SantaFe per l’esattezza, in un locale carinissimo e anche se eravamo stanchissimi la cena ce la siamo proprio goduta, come ce la siamo goduta ora, grazie alla magnifica ricetta di Anne.

Ora penserete *“questa ha barato, come fa alla fine d’aprile a cuocere le patate nella cenere?”* ma voi non sapete che mia nonna spegne la stufa attorno ai primi d’agosto quindi ho potuto approfittarne per i miei “scopi”.



CHILI CON CIPOLLE TORTILLAS DI MAIS E PATATE ALLA CENERE

per 2 persone

400 gr di bocconcini di scottona
1 fetta di lardo di colonnata
1 cipolla bianca
3 peperoncini freschi
per le patate
4 patate medie

4 fette di bacon
20 gr di burro salato
1 cucchiaino di prezzemolo tritato
per le tortillas
200 gr di farina di mais fioretto
160 gr di farina 00
45 gr di strutto
1 cucchiaino di sale
1 cucchiaino di lievito per torte salate
130 gr di acqua tiepida



Accendete il forno a 200°, foderate con carta forno una teglia e disponetevi sopra i peperoncini, cuocete circa 10-15 minuti o almeno finchè saranno morbidi e la buccia inizia a scurire, metteteli in un sacchetto di plastica e lasciateli riposare 15

minuti circa, indossate i guanti e spellateli, tagliateli delicatamente a metà, eliminate i semi, tagliateli grossolanamente e frullateli.

Tagliate le cipolle a rondelle non troppo sottili e fatele rosolare qualche minuti in una padella con il lardo di colonnata tritato, unite i bocconcini di scottona che avrete tagliato a cubetti di circa 1 cm e un cucchiaino di salsa di peperoncino.

PS. le cipolle in cottura si disferanno lasciando solo il sapore, se volete le rondelle "intere" dopo averle fatte rosolare toglietele e tenetele da parte, incorporatele alla carne 15 minuti prima della fine della cottura.

Proseguite la cottura per 3 ore, io ho aggiunto un pò di acqua a metà cottura perchè si era asciugato troppo.

Nel frattempo lavate le patate e praticate tre tagli per il lungo, tagliate le fette di bacon in tre e inserite un pezzetto in ogni fessura, avvolgetele benissimo nella carta stagnola e mettetele sotto della cenere calda che ogni tanto va cambiata. Cuocete per circa 3 ore, ma dipende molto dalla grandezza delle patate, comunque potrete verificare la cottura aprendo i "pacchettini" e infilando uno stecchino di legno.

Ps. eventualmente la cottura si può fare anche in forno e i tempi saranno notevolmente inferiori, circa 40 minuti ma anche in questo caso dipende dalle dimensioni delle patate.

Lavorate il burro morbido con in prezzemolo tritato, formate un cilindro, avvolgetelo nella pellicola alimentare e mettetelo in frigo a rassodare.

Per le tortillas, lavorate assieme le farine con lo strutto il lievito e il sale, quando il composto sarà sabbioso unite l'acqua e formate un composto omogeneo, fatelo riposare avvolto nella pellicola per 15 minuti. Fate delle palline di 50 gr, tiratele sottili e cuocetele circa un minuto per lato,

appena tolte arrotolatele sul mattarello e ripiegate il fondo in modo da creare un cilindro chiuso da un lato.

Tagliate il burro a rondelle alte mezzo centimetro e disponetene una sopra ogni patata.

Riempite le tortillas con il chili e servite con le patate.





ombelicodivenere.blogspot.it



con questa ricetta partecipo all'MTC di aprile



un po di foto del mio passaggio in Texas



Il famoso BIG TEXAN dove se in un'ora, con tanto di cronometro, mangi 72 oz di bistecca non te la fanno pagare.. noi non ce la siamo sentita di provare!!!





Il folcloristico CADILLAC RANCH ad Amarillo, dove 10 cadillac sono piantate in terra e la gente appone "graffiti" con delle bombolette, anche se sarebbe vietato!!



le città fantasma



il magnifico infinito



Guarda la mia pagina di food Magazine scaricabili gratis sul
tuo pc



FIDEUA' AI GAMBERI E MAZZANCOLLE CON TROPEA E SALSA SPEZIATA ALLA MANDORLA

Quando ho letto il tema del mese dell'MTC ho pensato fosse difficile, più che altro per l'interpretazione che bisognava dargli e io non ho avuto per niente tempo di pensare a come elaborarla.

Inizialmente avevo pensato di saltare questo mese, per motivi che alcuni di voi hanno letto, ma oggi però ho voluto dedicarmi alla cucina e ho pensato di preparare questa ricetta, mi sono immaginata su una nave di pirati (ok, non chiedetemi il perchè, la testa a volte fa strane associazioni)....

... "Sotto un sole cocente, grossi galeoni navigano in splendidi mari turchesi mentre isole colme di verdi palme lussureggianti si stagliano all'orizzonte. Nella cambusa della nave è ora di preparare il pranzo e naturalmente non manca il pesce fresco e le verdure di lunga conservazione, il tutto viene insaporito con delle spezie saccheggiate in giro per il mondo!!!"

Ecco come dalla mia testa è uscita la Fideua'



**FIDEUA' AI GAMBERI E MAZZANCOLLE
CON TROPEA E SALSA SPEZIATA ALLA MANDORLA**

per 2 persone

200 gr di spaghetti

20 gamberetti

4 mazzancolle

2 carote piccole

2 piccole cipolle di tropea

1 pomodoro rosso

per la salsa

1 tuorlo

80 ml di olio di semi

sale, pepe

20 gr di mandorle salate con la buccia

chili rosso in polvere
zafferano
per il brodo vegetale
1 gambo di sedano
1 cipolla piccola
1 carota
sale



In un tegame mettete un litro e mezzo di acqua con una carota, un gambo di sedano e una piccola cipolla, salate e fate bollire lentamente per un'ora e mezza.

Pelate le carote e tagliatele a striscioline sottili, tagliate le cipolle a rondelle sottili.

In una padella scaldate un po di olio extravergine d'oliva, fate rosolare le carote qualche minuto unite le cipolle,

tagliate il pomodoro ed eliminate tutti i semi, riduceteli a cubetti e uniteli alle altre verdure, dopo pochi minuti togliete la padella dal fuoco, salate.

In un'altra padella scaldate dell'olio evo, fate rosolare qualche minuto le mazzancolle, poi unite i gamberetti e continuate la cottura qualche altro minuto poi togliete dal fuoco.

Spezzate gli spaghetti in parti lunghe 3-4 cm, in una padella larga mettete un filo di olio extravergine d'oliva, fatevi rosolare uno spicchio d'aglio e poi aggiungete gli spaghetti, mescolate continuamente per non farli bruciare. Coprite appena con il brodo vegetale, unite le verdure, dopo circa 5 minuti unite le mazzancolle e dopo qualche minuto anche i gamberetti. Proseguite la cottura finchè gli spaghetti saranno cotti, eventualmente aggiungete altro brodo.

Montate con una frusta il tuorlo con poco sale e pepe, iniziate ad unire l'olio di semi qualche goccia alla volta continuando sempre a montare.

Frullate le mandorle con l'aglio finchè si formerà una crema, unitela alla maionese, aggiungete zafferano e chili a piacere (io ho messo la punta di un cucchiaino di entrambi), servitela assieme alla fideua'





PS. visto quello che sta succedendo voglio dedicare questa ricetta a mio nonno, le stoviglie che ho usato sono tutte le sue e so che è sempre contento quando puo darmi qualcosa, credo sarebbe felice di sapere che mi sono servite!!



con questa ricetta partecipo all'MTC del mese di Marzo



COTTAGE PIE

Avete presente quando andate da qualche parte in giro per il mondo e volete assaggiare le specialità del posto!?!? Ho già detto diverse volte che io vado proprio in cerca di queste ma devo dire che quando son stata a Londra non ero molto preparata e al di là di tanti hamburger un club sandwich e di una fantastica colazione all'inglese non ho mangiato cose tipiche, poi mi è capitato di sfogliare una rivista di cucina tipica Britannica e ho voluto provare questo piatto, in realtà il cottage pie viene preparato con il macinato ma io amo lo spezzatino e quindi l'ho preparato con questa carne tagliata a piccoli pezzi, poi mi piace un sacco la crosticina di purè che viene messa sopra!!



COTTAGE PIE

per 3 persone

300 gr di spezzatino di manzo

1 porro

2 carote

1 piccola cipolla

2 gambi di sedano

3 cucchiaini di salsa Worcester

1 cucchiaio di farina

3 foglie di salvia

1/2 bicchiere di vino bianco

400 ml di brodo vegetale circa

650 gr di patate
1 uovo
50 gr di parmigiano Reggiano
noce moscata
sale, pepe

Pulite le verdure, tagliate le carote il sedano e la cipolla a cubetti, il porro a rondelle, soffriggete tutto in una larga padella con dell'olio extravergine d'oliva. Tagliate lo spezzatino in piccoli pezzetti e passateli nella farina, aggiungeteli alle verdure e fateli rosolare bene. Sfumate con il vino bianco e lasciate evaporare. Salate, pepate aggiungete la salvia tritata e allungate con il brodo. Lasciate cuocere circa 45 minuti, se usate la pentola a pressione circa 20 minuti con meno liquido (circa 300 ml). Aggiungete la salsa Worcester. Nel frattempo lessate le patate, quando saranno cotte schiacciatele, unite l'uovo, il parmigiano, la noce moscata sale e pepe.

Mettete la carne in una terrina, livellatela e disponete sopra il purè cercando di fare uno strato uniforme.

Mettete in forno a 200° per circa 20 minuti. Se volete una crosticina più croccante cuocete gli ultimi 5 minuti con il grill al massimo della temperatura.



ombelicodivenere.blogspot.it



con questa ricetta partecipo al contest di Cinzia
e Salter

PANE DOLCE DEL SHABBAT

Mi piacciono molto i lievitati ma li faccio poco perchè richiedono tempi lunghi e tante volte non ho il tempo necessario. Naturalmente quando si tratta della sfida mensile

dell'MTC il tempo si tira fuori dal cilindro magico, così ieri, appena tornata dal lavoro, ho impastato tutto, dopo due ore ho formato le tre parti, le ho farcite, ho intrecciato e me ne sono andata in piscina, son tornata dopo due ore esatte e ho infornato.. che incastri!!!! Ma parliamo di cose serie.. la farcitura.. volevo usare tre cose diverse, come prima ho pensato alla mia confettura di pere alla cannella e limone (qualcuno ricorderà la mia confettura di pere e pompelmo rosa) siccome ho notato che gli agrumi si abbinano molto bene a questo frutto, perchè ne equilibrano la dolcezza, ho pensato come secondo ingrediente di mettere le mie arance candite, poi è arrivato il cioccolato che sta benissimo con entrambi i frutti, son andata a frugare nella dispensa per leggermi gli ingredienti del fondente, perchè questa ricetta prevede che non ci siano tracce di latte, cosa vedo!?!? cioccolato fondente di Modica agli agrumi.. direi perfetto!! Ho fatto solo una treccia per motivi di consumo!!

PS. non conoscevo questa tradizione ebraica e devo dire che è sempre interessante scoprire le usanze di altre culture!!!



PANE DOLCE DEL SHABBAT
per una treccia

dalla ricetta di Eleonora
250 gr di farina 0
1 uovo
50 gr di zucchero
10 gr di lievito di birra
62 ml di acqua
62 ml di olio evo
5 gr di sale
1 tuorlo
1 cucchiaino d'acqua
confettura di pere limone e cannella
arance candite
cioccolato fondente di Modica agli agrumi
semi di lino

Vi riporto il procedimento descritto da Eleonora:

Prima di tutto è importantissimo, setacciare la farina. Sciogliere il lievito nell'acqua tiepida insieme a un cucchiaino di zucchero e far riposare una decina di minuti fino a far formare una schiuma. Mischiare la farina, il sale e lo zucchero e versarci il lievito e cominciare ad impastare, versare poi l'olio e per ultimo l'uovo, fino alla sua incorporazione. Lavorare fino a che l'impasto si stacchi perfettamente dalla ciotola, lasciandola pulita. Lasciar lievitare per almeno due ore, dopodichè, sgonfiare l'impasto e tagliarlo in tre parti.

Stendere su un piano infarinato ognuna delle parti lunghe circa 35 centimetri e larghe 15.

In una parte disponete al centro la confettura di pere, nella seconda il cioccolato di Modica agli agrumi, e nella terza le arance candite tritate. Formate la treccia, sbattete il tuorlo con un cucchiaino di acqua, spennellate la treccia e distribuite sopra i semi di lino. Lasciate lievitare due ore e infornate a 200° in modalità statico, per circa 20-25 minuti.



ombelicodivenere.blogspot.it



ombelicodivenere.blogspot.it



con questa ricetta partecipo all'MTC di ottobre

PIZZA DI CHICAGO

Durante il nostro bellissimo viaggio coast to coast in U.S.A. abbiamo fatto tappa a Chicago, vi siamo giunti dopo un lunghissimo viaggio in auto di quasi 10 ore da Niagara Fall. E' una città che mi ha stupito per la sua bellezza perchè nonostante sia una metropoli con altissimi grattaceli l'ho trovata molto vivibile e particolare, il Millenium Park è un posto magnifico con monumenti unici come il Jay Pritzker Pavillion un'innovativo spazio per concerti all'aperto costruito con forme particolari realizzate in acciaio inossidabile.

Inoltre gran parte della città si estende sul lago Michigan,

numerose sono le spiagge sulle sue rive e ho trovato questo aspetto inconsueto e bellissimo!! E' la città dei teatri del jazz blues che noi purtroppo non abbiamo avuto tempo di apprezzare ma che sicuramente le conferisce un grandissimo valore.

Abbiamo trovato gente gentilissima durante tutto il nostro viaggio ma qui addirittura ci fermavano per chiederci se avessimo bisogno di informazioni.. per noi decisamente una novità!!!

E poi c'è la famosissima pizza alta di Chicago e da Giordano's la fanno decisamente buona, ma credetemi una pizza piccola basta e avanza per almeno due persone e la mia dose è per tre.. o due che mangiano tanto!!

Quando ho visto il contest di Monique mi è subito venuta in mente perchè è tanto tempo che voglio provare a farla ed ecco l'occasione...



PIZZA DI CHICAGO

per una teglia da 22 cm

per la base della pizza

200 gr di farina di grano tenero 00 per pizza

120 ml di acqua tiepida

10 gr di lievito di birra fresco

15 gr di olio evo

5 gr di sale

1 pizzico di zucchero

per la salsa

passata di pomodoro

olio evo

2 foglie di basilico fresco

sale q.b.

1 pizzico di zucchero

per il ripieno

300 gr di mozzarella per pizza

150 gr di formaggio tipo galbanino

1/2 melanzana

150 gr di salsiccia

Per la pizza, impastate la farina con l'acqua, l'olio, il lievito sbriciolato, il sale e un pizzico di zucchero, formate una palla mettete in una ciotola e coprite con un canovaccio. Lasciate lievitare un'ora e trenta minuti circa o comunque finchè non sarà raddoppiato il volume.

Nel frattempo mettete la salsa di pomodoro in una padella con qualche foglia di basilico spezzettata e un pizzico di sale e zucchero, allungate con dell'acqua e lasciate cuocere circa un'ora aggiungendo acqua se necessario. Grigliate la melanzana e cuocete la salsiccia.

Tagliate a piccoli pezzi la mozzarella il formaggio la melanzana e la salsiccia , mettete tutto assieme.

Su un foglio di carta forno stendete la pizza considerando che dovrà coprire il fondo dello stampo e i bordi per circa 5 cm di altezza. Posizionare l'impasto all'interno di uno stampo a cerniera di 22 cm e riempite con il composto di formaggi, livellate bene e ricoprite con la salsa di pomodoro, condite con un filo d'olio e cuocete almeno 30 minuti a 200-220°

Attenzione, prima di sfornare la pizza aspettate 10 minuti in modo che si compatti un po.



con questa ricetta partecipo al contest di Monique