

Tempeh croccante alla soia con funghi e pak choi allo zenzero

Il **Tempeh croccante alla soia con funghi e pak choi allo zenzero** è un piatto unico completo e molto saporito. Ricco di sapori e consistenze, potete variare il condimento, arricchire con spezie o erbe varie.



- 300 g di tempeh al naturale*
- 250 g di funghi pioppini
- 10 champignon
- 3 pak choi
- 4 cipollotti
- radice di zenzero
- peperoncino piccante
- 2 spicchi di aglio
- 6 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
- 2 cucchiaini di mirin
- 2 cucchiaini di salsa di soia senza zucchero
- 1 cucchaio di prezzemolo tritato
- sale

1. In una citola mettete due cucchiaini di olio il mirin e la salsa di soia, mescolate bene ed unite il tempeh tagliato a fette di circa mezzo centimetro o a bastoncini, mescolate e lasciate riposare.
2. Lavate i pak choi, tagliateli a metà e cuoceteli per 10 minuti a vapore.
3. Nel frattempo pulite i funghi, lavate i pioppini.
4. Tritate l'aglio, il peperoncino e i cipolloti ed uniteli allo zenzero grattugiato, mettete in una padella antiaderente con il rimanente olio e fate rosolare a fiamma bassa.
5. Unite i pioppini, salate e cuocete per 10 minuti girando spesso, unite i funghi champignon tagliati a fette sottili e cuocete pochi minuti.

6. Togliete i funghi dalla padella e tenete da parte, rimettete la padella sul fuoco e fate rosolare il tempeh marinato su tutti i lati finché sarà molto dorato.
7. Unite i funghi, mescolate per insaporire e servite assieme al pak choi, completate a piacere con del prezzemolo tritato.

*a piacere potete utilizzare anche del temp di ceci






Famiglia di Unere



POLLO SPEZIATO AL LIMONE E ZAFFERANO

Si chiama sindrome da acquisto compulsivo di libri di cucina!?! Non so se ne sono proprio affetta ma quando Marta mi ha mostrato la sua libreria mi son sentita una pivellina e quasi in diritto di poter comprare altri libri a cuor leggero senza sentirmi in colpa.. ebbene dalla sua libreria spuntava questo titolo.. "cucina indiana" e non ho potuto fare a meno di comprarlo all'istante. Quando ho avuto il libro tra le mani me ne sono subito innamorata. Me lo sono letto per bene in un piovoso pomeriggio d'autunno e ho "fatto l'orecchia" a tantissime pagine. Primo su tutti ho voluto provare questo delizioso pollo al limone e zafferano, particolare ma non troppo, dal sapore deciso e ricco, a noi è piaciuto tantissimo.

Rispetto alla ricetta originale ho sostituito i semi di cumino (non amati da qualcuno) con i semi di finocchio, non ho messo l'anice stellato che non avevo e ho aggiunto due cucchiaini di zucchero di canna per contrastare la marcata acidità della salsa e a mio parere ci voleva proprio, potete comunque assaggiarla e decidere se unirlo in base ai vostri gusti. Specifico anche che la ricetta originale non prevede che il pollo venga passato in forno a rosolare a fine cottura ma a me piaceva così! Ultima cosa ho allungato i tempi di cottura rispetto a quelli indicati nel libro, e secondo me ci voleva!



POLLO SPEZIATO AL LIMONE E ZAFFERANO



- 1 pollo intero da 1kg
- 1 limone bio
- 1 cucchiaino di pasta di zenzero
- 3 spicchi d'aglio
- 1 bustina di zafferano
- 1 cucchiaino di coriandolo in polvere
- 1 cucchiaino di semi di finocchio
- 3 cucchiaini di olio
- 1 stecca di cannella
- 2 foglie di alloro
- 100 g di panna acida
- 2 cucchiaini di zucchero di canna
- sale grosso

1. In una ciotola mettete la pasta di zenzero, l'aglio tritato, il coriandolo in polvere, lo zafferano, i semi di finocchio, l'olio e il succo e la scorza del limone, mescolate formando una pasta. Cospargete il pollo con questa pasta.
2. Nella cocotte LE CREUSET mettete un pizzico di sale grosso, le foglie di alloro e la stecca di cannella, fate scaldare ed unite il pollo con tutta la marinatura.
3. Fate rosolare qualche minuto poi allungate con 500 grammi di acqua e coprite con il coperchio. Lasciate cuocere per 45 minuti.
4. Togliete il pollo dalla cocotte ed unite la panna acida e lo zucchero, mescolate bene e rimettete il pollo.
5. Accendete il forno con la funzione grill e passate il pollo dentro la cocotte 5.6 minuti per lato o finché

sarà leggermente dorato.

6. Servite subito il pollo a pezzi accompagnato dalla sua salsa.



COCOTTE LE CREUSET, perfetta per una doppia cottura, fornello + forno.

La cottura del pollo all'interno della cocotte permette di mantenere le carni molto succose e tenerissime! Il pollo, anche se non del tutto immerso nel liquido, cuoce perfettamente.





Confezioni di Venere



L'amblico di Venere

FUSION BURGER

Quando si parla di hamburger di norma la mente corre subito alle famosissime catene di fast food spesso associate a scarsa qualità. Fortunatamente si trovano anche burger di qualità, fatti con ingredienti di prima scelta che si distinguono ad ogni boccone. Realizzarli in casa non è affatto impossibile ma di certo del lavoro da fare ce n'è parecchio.. ma garantisco che la soddisfazione è tanta, anche il caos in cucina è tanto a dire il vero :-))!! Comunque grazie Arianna perché la cena della domenica sera è stata molto apprezzata e perché non avevo mai realizzato personalmente la polpetta.. diciamo la parte ham dell'hamburger. Ammetto che avevo dei dubbi sulla sua buona riuscita, mi chiedevo come potesse stare assieme la carne, credevo infatti che in cottura si sfaldasse ma in realtà l'unica difficoltà è posizionarla sulla piastra. Ho ovviato al problema formando le polpette direttamente carta forno e le ho poi capovolte direttamente sulla piastra bollente.

La mia ispirazione è un mix di oriente e USA. Quando a febbraio dello scorso anno andai in Thailandia la nostra prima cena fu a base del famosissimo pad thai, e da allora ce ne siamo innamorati al punto tale che il mio ragazzo abitualmente mi chiede di cucinarlo. Consiste in noodle di riso conditi con germogli di soia, arachidi, uovo, lemongrass, tofu, pollo o gamberi ovviamente condito con salsa di pesce, tamarindo etc.. poi ovviamente c'è il latte di cocco che è thailandese e lo zenzero e la salsa di soia che sono molto utilizzati. Ho quindi pensato di preparare una polpetta di pollo marinata nel latte di cocco e spezie, abbinata a germogli di soia cipolla e spinaci novelli. La salsa che ho realizzato è a base di burro di arachidi tipico Americano ma che si collega al pad thai per la presenza delle arachidi. Non è facile spiegare tutti i collegamenti quindi passiamo alla ricetta, in ogni caso il risultato è stato molto molto buono!! Credo che proseguirò a

realizzare polpette fantasia e a sfornare burger, prossimo passo realizzare una scorta di buns da congelare!!!



Ps. prima di iniziare, vista l'infinita lista degli ingredienti che potrebbe spaventare, vorrei far presente che le preparazioni possono essere fatte il giorno prima e poi assemblate, inoltre anche la polpetta da sola servita con

un'insalata fresca è ottima come secondo piatto.

FUSION BURGER

per 4 persone (o due affamate)

Per le polpette

500 g di sovracosce di pollo al netto
150 g di latte di cocco
1 cucchiaio di salsa di soia
1 cucchiaio raso di polvere di curry
1 cucchiaio raso di curcuma
1 cucchiaio raso di paprika
coriandolo secco
2 cucchiaini di succo di limone
una manciata di prezzemolo fresco
2 spicchi d'aglio

Per i buns

125 g di farina 00
125 g di farina 0 manitoba
135 g di latte intero
10 g di zucchero
5 g di sale fino
20 g di burro
5 g di strutto
4 g di lievito di birra fresco
1 cucchiaino di miele
arachidi tostate salate
1 uovo

Per la salsa

50 g di burro di arachidi
25 g di acqua
4 g di miele
1/2 spicchio d'aglio
zenzero fresco
1 cucchiaino di salsa di soia
10 g di succo di limone

6 g di senape al pepe verde

Per l'accompagnamento

8 cipollotti freschi
spinaci novelli
germogli misti
olio extravergine d'oliva

Per il contorno

1 peperone rosso
1 peperone giallo
4 patateprezzemolo
1 spicchio d'aglio
sale
olio extravergine d'oliva
aceto di vino bianco



Per i buns, in una ciotola mettete il lievito con il latte tiepido ed il miele, mescolate bene per far sciogliere il

lievito. Dopo una decina di minuti aggiungete la farina e lavorate finché il liquido sarà assorbito, io ho utilizzato un'impastatrice. Aggiungete il burro e lo strutto a temperatura ambiente, fateli assorbire e unite sale e zucchero. Lavorate bene l'impasto, formate una palla lavorandolo con le mani, mettetelo in una ciotola coperta con pellicola per alimenti e fate lievitare fino al raddoppio. Riprendete l'impasto e schiacciatelo con le dita formando un rettangolo, chiudetelo a libro, ruotate di 90° e ripetete l'operazione. Mettete nuovamente a lievitare l'impasto. Riprendetelo, dividetelo in 4 panini e dategli la forma rotonda. Lasciateli lievitare coperti da un canovaccio. Sbattete l'uovo con un goccio di latte e spennellate delicatamente i buns. Tritate grossolanamente le arachidi e distribuiteli sui panini. Cuocete a 180°C per circa 15 minuti, o fino a doratura. Toglieteli dal forno e fateli raffreddare su una gratella.



Per la polpetta, eliminate la pelle l'osso ed i nervi del pollo e tagliatelo a piccoli pezzi. In una ciotola mettete tutti gli ingredienti per la marinatura, gli spicchi d'aglio interi ed il prezzemolo tritato. Aggiungete il pollo e lasciate riposare in frigorifero per almeno 5/6 ore. Togliete il pollo dalla ciotola e tamponatelo con uno scottex ma senza togliere tutta la marinatura. Riducete la carne in poltiglia, questa operazione richiede un po' di tempo, meglio è tritata meglio viene la polpetta e meglio stà assieme in cottura. Dividete la carne in quattro parti. Tagliate 4 pezzi di carta forno e su ognuno di essi mettete una parte di carne, formate dei cerchi spessi e larghi poco più del panino perché la carne in cottura si ritirerà.



Per la salsa, lavorate assieme tutti gli ingredienti, lo zenzero grattugiato. Assaggiate la salsa ed aggiustatela in base ai vostri gusti.

Per il contorno, lavate i peperoni, tagliate l'estremità ed eliminate i semi all'interno. Avvolgeteli in un foglio d'alluminio e cuocete in forno caldo 200°C per circa 1 ora e

30 minuti. Toglieteli dal forno e metteteli subito tra due piatti.

Mettete a bollire abbondante acqua con un cucchiaino di aceto di vino bianco. Sbucciate le patate e tagliatele a spicchi. Fatele bollire due minuti e scolatele. Asciugatele bene e conditele con dell'olio extravergine d'oliva. Disponetele in una teglia ricoperta con carta forno senza sovrapporle. Fate cuocere a 180°C per circa 25 minuti o fino a leggera doratura. Riprendete i peperoni ed eliminate la pellicina esterna, tagliateli a listarelle. Tritate il prezzemolo con l'aglio. Mettete le verdure in un piatto e condite con il trito di prezzemolo e regolate di sale.

Mondate i cipollotti, tagliateli a rondelle e soffriggeteli in olio bollente, scolateli e teneteli da parte.



Scaldate la piastra, tagliate i buns a metà e fateli leggermente abbrustolire su di essa. Prendete le polpette di pollo e rovesciatele sulla piastra. Fatele cuocere molto bene e poi giratele con una spatola.

Spalmate il panino con la salsa al burro di arachidi, fate un primo strato con gli spinaci novelli, mettete la polpetta,

proseguite con la cipolla un secondo strato di spinacini e terminate con i germogli.

Servite con le patate ed i peperoni al prezzemolo.





con questa ricetta partecipo all'MTC di giugno



POLLO ASIATICO

Esattamente un anno fa ero in canottiera e pantaloncini, mi spalmavo la crema solare e mi preparavo a girare in bicicletta per le rovine di Ayutthaya. Alla mattina facevo colazione nel giardino di una guest house con pane marmellata uova e succo d'arancia, mi sentivo infinitamente rilassata, al mattino dominava ancora il silenzio, era fresco ed il sole cercava di farsi spazio tra una leggera nebbiolina.. anche se la sera prima in realtà ce l'eravamo vista brutta dal momento che al mercato dove volevamo cenare nessuno parlava inglese, eravamo credo gli unici stranieri ed è stata molto dura ma alla fine abbiamo mangiato il nostro primo e buonissimo pad thai, amore a primo assaggio!! Ho anche provato a rifarlo con una discreta riuscita ma purtroppo qui non trovo i noodle di riso e la confezione portata dalla Thailandia è subito esaurita. Qualche settimana fa ho ripreso in mano un libro che ho da tempo, si chiama "Carni" di Joanna Farrow, ci sono ricette meravigliose tra cui il pollo thailandese al curry, io non me la sono sentita di chiamarlo così visto che ho fatto diverse modifiche per mancanza di alcuni ingredienti e per averne aggiunto altri a "sentimento". La ricetta è veloce e molto gustosa, a noi è piaciuto molto!!



POLLO ASIATICO
per 2 persone

500 g di sovracosce di pollo
150 g di latte di cocco
150 g di brodo di pollo
60 g di riso basmati

per la salsa

1 cucchiaio di salsa di pesce
1/2 peperoncino
2 cm di radice di zenzero
2 cucchiaini di curcuma
succo e scorza di 1/2 lime
1 spicchio di aglio
1 cipolla piccola
2 cucchiaini di zucchero di canna
30 g di arachidi
olio extravergine d'oliva



Eliminate la pelle e l'osso dalle sovracosce di pollo e tagliate a pezzetti di 2/3 centimetri. In un tegame fate scaldare il brodo assieme al latte di cocco e cuocete il pollo per 30 minuti. Nel frattempo tritate la cipolla, l'aglio ed il peperoncino e mettetele in padella con dell'olio extravergine d'oliva, fate appena rosolare ed aggiungete i rimanenti ingredienti della salsa, lo zenzero grattugiato. Fate cuocere

qualche minuto mescolando continuamente, aggiungete il pollo con il sugo di cottura rimasto e lasciate insaporire qualche minuto! Cuocete il riso e servitelo assieme al pollo.





Qualche ricordo di Ayutthaya













BIRYANI AL POLLO E MELA

Si riparte con l'MTC, si riparte a giocare.. in modo ancora più responsabile e consapevole di prima, si perché l'aver vinto per me non significa essere arrivata ma al contrario è quasi come iniziare. Adesso mi sento come se dovessi dimostrare ad ogni nuova sfida che sono all'altezza, che quella vittoria è arrivata per un motivo. Magari può sembrare un pochino contorto ma a me piace guadagnarli e soprattutto meritarmi le cose senza se e senza ma e ho la tendenza a prendere tutto piuttosto seriamente. Bene, ma passiamo alla sfida, Annalena ci ha proposto il riso in un bellissimo post carico di informazioni e consigli, sono seguiti dei post dell'MTC che parlano delle cotture e delle tipologie di questo meraviglioso alimento che consiglio a chi ancora non lo ha fatto, di leggere. Io amo il riso, nella mia dispensa c'è il

basmati, il jasmine, il venere, quello rosso, un brown rice thailandese comprato sul posto, il riso balilla, il classico carnaroli, il viallone nano.. l'originario mancava e l'ho comprato.. e tanti ancora ne vorrei provare!! Capita spesso che il mio pranzo sia semplicemente riso bianco con olio zenzero e parmigiano e a me piace moltissimo.

Confesso che mi ero fatta molto tentare dal provare una delle ricette di Annalena, in particolare la bavarese, ma poi ho iniziato a pensare e anche se inizialmente la mia mente partoriva solo dolci, mi son ricordata di una ricetta che da tanto tempo volevo provare a fare, il biryani. Non so se la mia ricetta si possa meritare questo nome perché non sono un'esperta di cucina indiana, ma spero quantomeno di essermi avvicinata. Le quantità di spezie che ho utilizzato non è eccessiva perché avevo paura risultassero troppo invadenti, infatti al gusto finale non sono predominanti quindi se qualcuno ama particolarmente il loro sapore consiglio di aumentarne la quantità. Non ho utilizzato le uvette perché da queste parti non sono apprezzate e quindi ho aggiunto la mela per "addolcire" un pochino il sapore e a mio gusto con lo zafferano si sposa molto bene.



BIRYANI AL POLLO E MELA

per due persone

per la marinatura

200 g di sovracosce di pollo (peso al netto degli scarti)

125 g di yogurt bianco intero

2 cucchiaini di succo di limone

1 cucchiaino di cannella in polvere

1 cucchiaino abbondante di curcuma

1 cucchiaino di semi di cumino

1/2 peperoncino rosso fresco tritato

2 cm di zenzero fresco

per il riso

150 g di riso Basmati

300 g di acqua

1 cipolla bionda
1 carota
1 spicchio d'aglio
1 foglia di alloro
1 mela piccola
15 g di pinoli
pistilli di zafferano
2 cucchiaini di latte fresco
2 bacche di cardamomo
sale



Per prima cosa preparate la marinatura, unite allo yogurt tutti gli ingredienti, lo zenzero grattugiato. Eliminate la

pelle dal pollo e tagliatelo a dadini di circa 2 cm, mescolatelo alla marinatura e disponetelo in un contenitore, ricoprite di pellicola trasparente e lasciate riposare in frigorifero da 12 a 24 ore.

Sbucciate la cipolla, tagliatela a metà e poi a fette sottili. Bagnare la lama del coltello vi aiuterà a non piangere, con me funziona. Pulite la carota e affettate anch'essa a rondelle sottili. Sbucciate la mela, tagliatela a spicchi che priverete del torsolo, riducetela poi a dadini. Mettete tutto in una padella dove avrete fatto scaldare dell'olio extravergine d'oliva, unite anche uno spicchio d'aglio intero. Fate rosolare a fuoco basso. Contemporaneamente fate scaldare l'acqua in una pentola con i semi delle bacche di cardamomo. In un'altra padella fate rosolare a fuoco vivo il pollo con tutta la sua marinatura.

Accendete il forno a 180°. Scaldate il latte e fatevi rinvenire i pistilli di zafferano. Quando il mix di verdure e mela sarà cotto unite il riso che avrete precedentemente risciacquato. Aggiungete 300 grammi di acqua bollente, dalla quale avrete tolto i semi di cardamomo, e il latte con lo zafferano, riportate a bollore e versate tutto in una pirofila da forno provvista di coperchio, unite anche la foglia di alloro. Coprite la pirofila con il coperchio e infornate per 15 minuti finché il liquido sarà completamente assorbito. Lasciate riposare una decina di minuti e servite. Tostate i pinoli e disponeteli sul riso direttamente nei piatti.



 L'ombelico di Venere



l'ombelico di Venere



con questa ricetta partecipo all'MTC di settembre



TORTA MULTIFRUTTA ALLA MANDORLA

Dal mio viaggio in Thailandia ho riportato soprattutto souvenir gastronomici, pasta di curry gialla, rossa.. latte di cocco, riso, noodle.. e anche delle fantastiche scaglie di cocco tostato, io lo adoro e qui in Italia non sono mai riuscita a trovarlo, anzi se qualcuno sa indicarmi dove lo vendono!! Purtroppo ne ho comprato solo 4 bustine per la paura che arrivasse in polvere. La prima volta l'ho usato per decorare una torta dal gusto esotico preparata per una cena esperimento di piatti thailandesi, proprio da quella torta sono partita per realizzare questa. Quando ho letto del contest di Stefania ho pensato di voler fare un dolce, perché la "sfida" nel farlo senza glutine ed anche salutare mi sembrava più bella, così, dalla ricetta originale, ho eliminato uova e burro e aggiunto la banana, la mela, il latte di cocco e l'olio di semi. Naturalmente la consistenza finale è piuttosto umida e compatta ma il sapore è molto buono, importante è lo sciroppo da aggiungere dopo la cottura che renderà la torta più saporita. Inoltre essendo venerdì è anche 100% gluten free Fri(Day)



ombelicodivenere.blogspot.com

TORTA MULTIFRUTTA ALLA MANDORLA

per una torta da 22 cm
120+100 g di ananas fresco*
100 g di banana*
100 g di latte di cocco
90 g di mela renetta*
90 g di farina di riso
80 g di mandorle con la buccia
80 g di olio di semi
70 g di farina di cocco
35 g di fecola di patate
30 g di zucchero di canna
25 g di latte di mandorle pugliese
1 cucchiaino di lievito per dolci

1/2 cucchiaino di bicarbonato di sodio
per lo sciroppo

100 g di ananas fresco

100 g di acqua

50 g di zucchero di canna

2 cm di zenzero fresco

per decorare

ananas fresco

cocco in scaglie tostato

*il peso si riferisce alla frutta pulita al netto degli
scarti.



In un frullatore mettete il latte di cocco, l'olio di semi, lo zucchero di canna, il latte di mandorle e tutta la frutta sbucciata e tagliata a cubetti, dell'ananas 120 grammi.

Frullate tutto fino ad ottenere una crema fluida e priva di grumi.

Con un mixer riducete in farina, anche non troppo fine, le mandorle, mettetela in una ciotola assieme alla farina di cocco e versatevi sopra la purea di frutta, amalgamate tutto. Setacciate la farina di riso assieme alla fecola al lievito e al bicarbonato di sodio, uniteli gradualmente agli altri ingredienti. Tagliate a piccoli cubetti il restante ananas unitelo al composto. Ungete con dell'olio di semi una tortiera e versate l'impasto, livellatelo bene e cuocete a 160°C forno statico, per circa 60-65 minuti, fate la prova stecchino. Nel frattempo preparate lo sciroppo, frullate molto bene l'ananas con lo zucchero e l'acqua, mettete tutto in un pentolino, aggiungete lo zenzero sbucciato e tagliato in quattro pezzi, fate sobbollire finché il liquido avrà raggiunto una consistenza densa, circa 20/25 minuti.

Sfornate la torta e versatevi sopra uniformemente 3/4 dello sciroppo. Decorate con ananas fresco e scaglie di cocco tostato, servite fredda guarnendo ogni fetta con un cucchiaino di sciroppo.





cmbelicodivenera.blogspot.com



ombelicodivenere.blogspot.com



con questa ricetta partecipo al contest di Stefania



SPEZZATINO DI POLLO AGRODOLCE CON PEPERONI E NAAN BREAD

Quando all'improvviso approfondisci come viene realizzata una ricetta e la cosa ti incuriosisce, non vedi l'ora di provarla! Ma deve arrivare il momento giusto per realizzarla, deve esserci un motivo.. questa volta il mio motivo si chiama MTC! E' da un po' di tempo che nella mia testa gira il chutney, questa salsa di frutta speziata e piccante mi attirava ma non riuscivo ad immaginare come fosse il suo sapore! L'agrodolce mi piace molto e quindi ho pensato di prendere due piccioni con una fava realizzando uno spezzatino agrodolce. Non so se il mio chutney sia degno di chiamarsi con questo nome perché dopo aver curiosato "in giro" non ho seguito una vera ricetta ma più che altro l'istinto!

Essendo il chutney una ricetta di origini indiane, ho deciso di proporre come complemento per la scarpetta un pane dalla medesima provenienza, il Naan bread. Sinceramente non lo conoscevo ma mi aveva colpito la ricetta vista sul libro "Pizze&torte salate" di il cucchiaino d'argento, come mio solito non ho resistito a cercare altre ricette per confrontarle e ne è nata una mia versione. Alcune ricette prevedono l'uovo altre lo yogurt, altre l'acqua.. io ho usato sia l'uovo che lo yogurt, devo dire che il risultato mi ha soddisfatto molto anche se in realtà non so come sia l'originale. La cottura andrebbe fatta su di una piastra di ghisa ma non avendola ho usato quella di terracotta utilizzata per la piadina, da quello che ho letto però si può cuocere anche in forno.

Chiedo immensamente scusa per i peperoni, lo so che non sono di stagione ma mentre guardavo il banco delle verdure la mia testa mi diceva solo peperoni, credo che sia l'incastro giusto con tutti gli altri ingredienti, il tutto si completa benissimo creando un'ottima armonia di sapori!



**SPEZZATINO DI POLLO AGRODOLCE
CON PEPERONI E NAAN BREAD**

per 2 persone

per lo spezzatino

400 g di brodo di pollo

350 g di anche di pollo (peso senza osso e pelle)

80 g di peperone rosso

80 g di peperone giallo

50 g di chutney di mango e ananas*

60 g di yogurt naturale intero

1/2 cucchiaino di curry

succo di $\frac{1}{2}$ lime

1 cipolla bianca piccola

olio extravergine d'oliva

farina 00

*per il chutney

150 mango maturo

150 g di ananas fresco

120 g di zucchero di canna chiaro

5 g di zenzero fresco grattugiato

succo di $\frac{1}{2}$ lime

2 cucchiaini di aceto di mele

2 bacche di cardamomo

2 cm di peperoncino secco senza semi

$\frac{1}{2}$ cucchiaino di semi di senape nera

per il naan bread

250 g di farina 00

50 g di yogurt naturale intero

50 g di latte fresco intero

50 g di uovo

30 g di burro fuso

5 g di lievito di birra fresco

4 g di sale

1 pizzico di zucchero

*Con questi ingredienti realizzerete circa il doppio della
quantità necessaria per questa ricetta!



Prima di tutto preparate l'impasto per il Naan bread, fate sciogliere il lievito nel latte tiepido. Fondete il burro e unitevi lo yogurt, il latte e l'uovo, lavorate con una frusta. Unite la farina setacciata il sale e lo zucchero, lavorate l'impasto che dovrà risultare molto morbido ma non appiccicoso, formate una palla spingendo l'impasto verso il centro della parte inferiore. Mettetelo in una ciotola coperto con la pellicola per alimenti e lasciate lievitare circa 3 ore a circa 24°C.

Eliminate la buccia dall'ananas e dal mango e tagliate la polpa in piccoli cubetti, metteteli in una casseruola antiaderente, aggiungete lo zucchero e l'aceto di mele. Prelevate i semi delle bacche del cardamomo e schiacciatele bene con un batticarne, unite alla frutta con il succo di 1/2

lime, lo zenzero grattugiato, i semi di senape e a un pezzo di peperoncino intero (il mio era un peperoncino fresco, essiccato, piuttosto piccante). Mettete a cuocere per un paio d'ore finché il composto risulterà abbastanza asciutto, eliminate il peperoncino, se vi piace piuttosto piccante lasciatelo, e frullate con un mixer ad immersione,

Mentre preparate il chutney, eliminate dalle anche di pollo l'osso e la pelle, tagliate a cubetti di 2 centimetri e infarinateli. In una padella mettete a scaldare 3 cucchiaini di olio extravergine d'oliva e mettete a rosolare la carne. Tagliate la cipolla a grosse rondelle e unitele alla carne. Quando tutto sarà dorato sfumate con il succo di 1/2 lime e dopo qualche minuto unite lo yogurt e il curry, fate insaporire qualche minuto. Unite il brodo caldo e lasciate cuocere 90 minuti, 40 minuti prima del termine della cottura unite i peperoni tagliati a cubetti di 2 centimetri. Quando la cottura è quasi ultimata unite il chutney e fatelo amalgamare, la quantità può variare in base ai gusti.

Durante gli ultimi venti minuti di cottura preparate i Naan bread, dividete l'impasto in 6 parti e con il mattarello stendetene ognuna in un cerchio da circa 18 centimetri, cuoceteli pochi minuti per lato sulla piastra di ghisa o di terracotta.

Servite lo spezzatino caldo con i Naan bread.



ombelicodivenere.blogspot.it



con questa ricetta partecipo all'MTC del mese di gennaio



SOBA NOODLE ITALO ORIENTALI

Come succede spesso a me e credo alla maggior parte di voi, le dita mi si incollano su libri e riviste di cucina e inevitabilmente sono costretta a comprarle.. una vita

durissima!!! Questa volta a casa mia è arrivato “il meglio di sale&pepe” sui piatti dal mondo e in pochi giorni l’ho sfogliato e letto così tante volte da saperlo ormai a memoria. Amo la cucina Italiana e conoscere tutta la nostra cultura gastronomica già per me sarebbe un successo, sarà per questo che mi sono sempre dedicata più alla scoperta dei sapori nostrani, infatti i piatti di altre popolazioni li conosco poco. Questo non significa che non mi piacciono e non mi incuriosiscano, anzi, tutt’altro!!

Per questo nella mia dispensa oramai da troppo tempo, campeggiava una confezione di soba noodle comprata per curiosità e mai utilizzata, soprattutto per il timore di non rendergli giustizia come si deve.

Non sono mai stata nella parte Asiatica del mondo e mi dispiace moltissimo perchè credo che il più vasto continente della terra sia ricchissimo di popolazioni meravigliose, luoghi splendidi e contrasti unici al mondo! Non voglio farvi l’elenco dei posti che vorrei visitare perchè sarebbe troppo lungo ma sul podio della mia “top list” ci sono Cambogia, Vietnam e Thailandia...

Oggi però, complice il contest di Vaty e un’ispirazione arrivata da una ricetta su sale&pepe, un lungo ponte che collega Italia e Oriente mi ha fatto pensare a questo piatto!!

Il guanciale di maiale, comprato al mercatino europeo del cibo a Cervia allo stand umbro, abbinato allo scalogno di Romagna, “insolitamente” abbinati ai gamberoni, il gusto fresco e aromatico dello zenzero che dona un gusto deciso al piatto, un tocco piccante, il tutto legato dai soba noodle tipici del Giappone, che con il loro particolare sapore legano tutti gli ingredienti, ed ecco che Italia e Oriente non sono mai stati così vicini!!



SOBA NOODLE ITALO ORIENTALI

per 2 persone

160 g di Soba Noodle

8 gamberoni

70 g di guanciaie di maiale umbro

1 scalogno di Romagna

1 spicchio d'aglio

peperoncino fresco

1/2 limone (succo e scorza)

2 cm di zenzero fresco

Tagliate a striscioline sottili il guanciaie, mettetelo a soffriggere in padella senza grassi assieme allo spicchio d'aglio intero, tritate grossolanamente lo scalogno ed unitelo al guanciaie, quando saranno appena rosolati unite i

gamberoni, dai quali avrete tolto la testa, e fate cuocere qualche minuto. Versate in padella il succo di 1/2 limone, fatelo rapprendere poi unite lo zenzero grattugiato e il peperoncino fresco tritato. Togliete dal fuoco ed eliminate l'aglio.

Cuocete pochi minuti i noodle in acqua bollente salata, scolateli e buttateli nella padella con il sugo, mescolate il tutto impiattate e terminate con della scorza di limone grattugiata.





ombelicodivenere.blogspot.it



ambelicodivenere.blogspot.it

con questa ricetta partecipo al contest di Vaty

Contaminazioni

la Cucina che unisce più Tradizioni



Il Contest di Vaty

Fino al 10.11.13

vatimees.vimof.blogspot.it