

STROZZAPRETI AI BORLOTTI

Il giorno di Pasqua il mio nonnino ha deciso di lasciarci, lui era molto credente e se n'è andato proprio nel giorno della resurrezione, beh.. se esiste una seconda vita lui è uno di quelli che merita di viverla e merita di godersela con meno sacrifici di quelli che ha fatto in questa.

Lo so che era mio nonno e posso sembrare di parte ma in realtà io sono molto obiettiva ed era davvero difficile non volergli bene, in paese lo conoscevano tutti come un'uomo buono, un'instancabile lavoratore, risparmiatore fino all'osso ma generosissimo, per lui non voleva mai niente a parte le sue adorato caramelle, perchè era golosissimo... ora capite da chi ho preso!?!?

Era fortissimo e non voleva mai dire quando stava male, ha superato ben due tumori nella sua vita uno a 95 anni, dopo ben sette ore di operazione, e dopo poche settimane era già nel suo amato orto!! una roccia!!! Eppure il terzo è arrivato implacabile a 97 anni e non ha lasciato scampo, in un mese e mezzo l'ha spento, la cosa incredibile è che se pur negli ultimi giorni non parlava più, fino all'ultimo capiva tutto quello che gli dicevamo, era lucidissimo e fortunatamente ha sofferto poco.

Ha voluto essere sepolto in terra, nella sua tanto amata terra, mia mamma non era contenta della scelta ma l'ha comunque rispettata.

Adorava i fagioli, li piantava sempre, li raccoglieva, li sgranava e li congelava, ora io voglio dedicargli questa ricetta perchè son sicura gli sarebbe piaciuta molto e anche se questi fagioli non sono i suoi sono davvero eccellenti.



ombelicodivenere blog

Gli strozzapreti sono una pasta tipica Romagnola, si narra che durante il dominio dello Stato Pontificio in Romagna i preti portassero via le uova alle azdore che rimaste senza la materia prima per realizzare la pasta fresca, si inventarono un'altro impasto fatto solo di acqua e farina. Per questo motivo mentre stavano con le mani in pasta, auguravano al prete di strozzarsi proprio mangiando le uova "sequestrate". Si lo so, ho detto solo acqua e farina, solitamente li preparo così, mia mamma invece segue la ricetta di un famoso ristorante della zona, non ricordo bene come abbia fatto ad averla ma prevede anche l'utilizzo di albumi, parmigiano e pangrattato, a mio parere è valida quindi voglio proporvela.



STROZZAPRETI AI BORLOTTI

per 4-5 persone

per la pasta

380 gr di farina 00

20 gr di parmigiano Reggiano

5 gr di pangrattato

sale, pepe

1 albume

1 bicchiere d'acqua

per il sugo

200 gr di fagioli borlotti giganti varietà Lamon Melandri

Gaudenzio

1 scalogno

1 carota
1 gambo di sedano
4 cucchiaini di salsa di pomodoro
1 spicchio d'aglio
2 foglie di salvia
1 rametto di rosmarino
2 rametti di maggiorana
1 foglia di alloro
1 cucchiaino raso di sale grosso
olio extravergine d'oliva



Mettete in ammollo i fagioli borlotti per 5 ore. Scolateli dall'acqua.

Tagliate grossolanamente lo scalogno, la carota e il sedano. In una casseruola mettete un filo d'olio extravergine d'oliva,

soffriggete le verdure, dopo pochi minuti aggiungete i fagioli borlotti, unite la salsa di pomodoro, la foglia d'alloro e le erbe tritate assieme allo spicchio d'aglio e al sale grosso. Allungate con acqua fino a tre dita sopra i fagioli, cuocete circa 40 minuti. Se la salsa si asciuga troppo allungate con altra acqua, la consistenza dovrà essere cremosa ma non troppo liquida. Togliete 1/3 dei fagioli scolati dal sugo e frullate i restanti dentro il loro sugo, rimettete gli altri fagioli. Nel frattempo che i fagioli cuociono preparate gli strozzapreti lavorando assieme tutti gli ingredienti finchè si formerà un composto omogeneo.

ps. la quantità di acqua è solo indicativa, dovrete ottenere un'impasto morbido ma non appiccicoso.

Lasciate riposare la pasta venti minuti poi stendetela ad uno spessore di mezzo centimetro, tagliate delle strisce larghe circa 1 cm e iniziate ad arrotolarle con le mani strappando man mano gli strozzapreti lasciandoli piuttosto lunghi.

Fate bollire dell'acqua salata e cuocete gli strozzapreti circa 5 minuti, scolateli e metteteli nella casseruola del il sugo di fagioli, lasciate insaporire un paio di minuti in modo da terminare la cottura. Disponete la pasta nel piatto e condite con un filo d'olio extravergine d'oliva crudo.



ombelicodivenere.blogspot.it



PS. Naturalmente piatto, tegamino e anche tronchi.. sono i suoi!!

**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'



[ombelico

venere

.blogspot.it](http://ombelicodivenere.blogspot.it)



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



TORTA AL CIOCCOLATO E RICOTTA

Piano piano sto reinserendo le foto nei post, purtroppo me ne mancano davvero tante e alcune di quelle che ho recuperato non sono un gran chè.. me ne farò una ragione anche se mi dispiace molto aver perso una bella fetta di questo anno di blog.. qualcuno qui dovrà farsi perdonare!!!!

Consoliamoci con l'ennesimo dolce, c'è stato un periodo in cui avevo voglia di torte al cioccolato, ne ho fatta qualcuna con aggiunta di caffè o di nocciole, tutte buonissime ma nella mia "ricerca" è spuntata l'idea di questa torta vista su un libricino che prevede la cottura in forno a bagno maria, in questo modo la consistenza risulta umida ed estremamente scioglievole, quasi una via di mezzo tra una torta e un budino. Ma la ricetta prevedeva l'uso del burro io invece dovevo usare della ricotta che era avanzata, e così il mio primo esperimento fu quello di sostituire completamente il burro con ricotta e yogurt (altro ingrediente sull'orlo della scadenza), ne rimasi piacevolmente sorpresa tanto da volerla rifare in versione "foresta nera" e solo con la ricotta.

Il risultato è pressochè identico alla prima torta. In questo caso ho usato due cioccolati differenti ma si può fare anche solo con il fondente, inoltre potete usare del liquore al posto dell'acqua, o anche del succo d'arancia (omettendo però lo sciroppo di amarena). Poi, last but not least, devo dire che conserva benissimo il sapore e la medesima consistenza per più giorni rispetto ad una torta "normale"



ombelicodivenere.blogspot.it

TORTA AL CIOCCOLATO E RICOTTA

per una torta da 18 cm

- 40 gr di cioccolato gianduia
- 40 gr di cioccolato fondente
- 8 gr di cacao amaro
- 30 gr di acqua
- 2 cucchiaini di sciroppo all'amarena
- 2 uova
- 150 gr di ricotta
- 45 gr di zucchero

15 gr di farina di riso
bicarbonato di sodio
13 amarene sciroppate
a piacere
zucchero a velo



ombelicodivenerè.blogspot.it

In una ciotola mettete il cioccolato fondente, il gianduia, il cacao, l'acqua e lo sciroppo di amarena, mettete tutto a bagnomaria finchè il composto sarà sciolto, fate leggermente raffreddare e unitevi la ricotta, mescolate bene.

Dividete i tuorli dagli albumi, montate i primi con lo zucchero finchè saranno chiari e gonfi, a parte montate gli albumi.

Unite il composto di cioccolata ai tuorli delicatamente, aggiungete la farina e il bicarbonato, poco alla volta unite anche gli albumi molto delicatamente.

Scolate le amarene, tamponatele con carta assorbente e passatele in poca farina di riso (in questo modo eviterete che le amarene si depositino completamente sul fondo della tortiera).

Ungete appena uno stampo da 18 cm* e rovesciatevi l'impasto, disponetele in circolo sulla torta le amarene senza spingerle nell'impasto. Mettete la tortiera all'interno di un'altra più grande che riempirete fino a metà con dell'acqua.

Accendete il forno a 160° in modalità statico e cuocete per circa un'ora a bagno maria, la torta sarà pronta quando inserendo la lama del coltello ne uscirà pulita.

Sfornate la torta quando sarà raffreddata.

Potete spolverare con zucchero a velo e al momento di servire cospargere con poco sciroppo d'amarena.

*Potete utilizzare anche uno stampo più grande ma solo se desiderate una torta più bassa, ricordatevi che l'altezza di essa rimarrà praticamente identica a quella che ha prima di infornarla.



ombelicodivenere.blogspot.it



ombelicedivenere.blogspot.it



con questa ricetta partecipo al contest di Morena



e al contest di about food



RED VELVET AL COCCO CON BUTTERCREAM AL CIOCCOLATO

Con la mia seconda red velvet non ho avuto problemi, ahhaahhh.. con la base.. perchè alla fine diciamo ce lo "non c'è soddisfazione se non ci sono intoppi da risolvere" a volerci credere sarebbe la mia frase tipo!!

Comunque questa volta a farmi diventare un po' matta è stata la crema al burro e anche la decorazione, premetto che è la prima volta che la faccio e mi sono affidata alla ricetta della fantastica Giulia, chi meglio di lei che abita a Chicago.. alla fine la mia/sua buttercream era buonissima ma cosparsa di tantissimi piccoli grumi, vedendo la sua bella cremosa e lucida ho capito che qualcosa decisamente non andava e per fortuna mi sono decisa a rifarla, risultato ottimo, ho capito che queste piccole quantità non possono essere fatte con la planetaria perchè il burro non si monta abbastanza e quindi quasi sicuramente era per questo che mi erano rimasti i grumi. Ma ora viene il bello, la decorazione, mi sono fissata sulle rose, ho guardato mille video che spiegano come fare quindi armata di bocchetta apposita, spilli e sac a poche sono partita con l'impresa... sì proprio un'impresa.. ne "faccio" una e la disfo, ne "faccio" un'altra e la disfo, riguardo i video, mi deve esser sfuggito qualcosa, bene dopo una decina di

tentativi una viene bene, prendo le forbici e provo a spostarla sulla torta, un disastro perde completamente la forma, ho pensato che visto il tempo indefinito che avevo in mano la sac a poche piena di crema forse si era appena ammorbidita, guardo la mia torta con il top vuoto e penso alla triste e banale decorazione che mi toccherà fare!!! Ma non voglio arrendermi, e dire che non sono poi così testona, deciso.. la faccio direttamente sulla torta, in fondo che ci vuole a girare alla velocità della luce tutto il piatto al posto di un piccolo spillo, beh non so come ma è riuscita decente, non perfetta, non tanto bella ma mi accontento, il difficile è stato creare i boccioli attorno visti gli spazi ristretti ma non so come, tutti diversi e strancalati, sono usciti fuori!! Ho spolverato con poco cacao amaro per dare un pò di tridimensionalità e ho decorato con piccole roselline secche comprate ad un mercatino francese, l'abbinamento dei colori mi piaceva molto.

Per quanto riguarda la farcitura della torta, ho usato il caprino perchè volevo qualcosa di un po' acido che contrastasse con la crema al burro e il dolce del cocco, in realtà la mia idea era usare uno yogurt alla stracciatella ma sono sincera, con tutti questi dolci per casa aprire anche una confezione da 500 gr di yogurt non mi sembrava il caso.



**RED VELVET AL COCCO
CON BUTTERCREAM AL CIOCCOLATO**

per una torta da 12 cm

per la base

55 gr di burro

150 gr di zucchero semolato

1+1/2 uovo

80 gr di farina di riso (vital nature biologico)

30 gr di fecola (S.Martino)

15 gr di maizena

4 gr di cacao amaro in polvere (coop)

120 gr di buttermilk

1/2 cucchiaino di bicarbonato di sodio

1/2 cucchiaio di aceto di vino bianco

1/2 cucchiaino di colorante rosso
1/2 cucchiaino di vaniglia in polvere
per il ripieno
100 gr di formaggio caprino cremoso
60 gr di farina di cocco
25 gr di zucchero a velo glute free (ar.pa)
2 cucchiaini
di latte fresco
per il buttercream
105 gr di latte fresco
20 gr di maizena
115 gr di burro morbido
60 gr di zucchero a velo glute free (ar.pa)
25 gr di cioccolato fondente al 72%
cacao amaro (coop)

Per la base, in una ciotola sbattete il burro ammorbidito finchè sarà cremoso, unite lo zucchero e mescolare ancora per farlo sciogliere, unite un uovo alla volta facendoli assorbire ogni volta all'impasto. Unire la farina con la maizena, la fecola, il cacao e il sale, setacciate il tutto. Mescolate il colorante al latticello. Unire alla crema di burro un po di farina poi un po di latticello e proseguite così fino ad esaurimento, infine mettete la vaniglia.

In una tazzina amalgamate assieme l'aceto e il bicarbonato e unitelo all'impasto, mescolate bene. Imburrate due da 10-12 cm, cuocete a 180° circa 35 minuti.

Sformate le torte, fatele raffreddare poi avvolgetele nella pellicola e mettetele a riposare in frigo per una notte.



ombelicodivenere.blogspot.it



ombelicodivenere.blogspot.it

In una ciotola sbattete il caprino con il latte fino a ottenere una crema liscia, unite lo zucchero e fatelo assorbire, infine mettete il cocco ed amalgamate bene, dividete in due parti entrambe le torte, eliminando l'avventuale conca che si è formata sopra e livellando il contorno in modo che risultino uguali.

Farcite tre dischi di pasta che diporrete uno sopra l'altro, infine chiudete con il quarto disco e fate un po di pressione con una mano in modo che la crema si distribuisca perfettamente, eliminate quella eventualmente in eccesso che esce sul bordo.



Per la buttercream, in un pentolino mettete la maizena, versate poco latte quindi mescolate con una frusta per evitare i grumi, aggiungete gradualmente altro latte sempre mescolando. Mettete sul fornello e fate cuocere finchè si sarà addensata. Coprire con la pellicola trasparente e mettete a raffreddare a temperatura ambiente.

Sciogliete a bagnomaria il cioccolato fondente e lasciatelo raffreddare.

Mettete il burro in una ciotola con lo zucchero a velo iniziate a lavorarli assieme finchè tutto lo zucchero sarà assorbito, adesso montate il tutto con un frusta elettrica per 3-4 minuti fino a ottenere una crema soffice e gonfia, mescolate velocemente la vostra crema di latte, unitela al

burro e montate il composto altri 3-4 minuti, unite il cioccolato e la vaniglia, amalgamate bene e decorate la torta. A piacere cospargete con un velo di cacao amaro.



con questa ricetta aprtecipo all' MTC di febbraio



RED VELVET CON CREMA DI MANDORLA E FRUTTI DI BOSCO

Chi ha esultato, chi un po' meno.. questa sfida dell'MTC di febbraio è però una scoperta per tante di noi che normalmente non devono confrontarsi con il problema celiachia, Stefania ci ha ben spiegato cosa vuol dire convivere con questa intolleranza e come controllare l'assenza di glutine nei prodotti che compriamo, dico questo perchè in dispensa io avevo già tutte le farine che lei indica nella ricetta, a parte la tapioca, ma la mia farina di riso contiene tracce di glutine, così mi son trovata a comprarne una che ne è priva.. nonostante noi non presentiamo intolleranze.. e se questo non è amore per l'MTC, e in questo caso anche un'attenzione e rispetto per chi realmente ha questo problema.

In ogni caso la cosa mi è apparsa alquanto strana, pensavo che la farina di riso fosse un alimento di norma privo di glutine come tutti gli alimenti che di natura non lo hanno, invece alcune marche ne presentano tracce, ma forse sono io che non sono ben informata sull'argomento! Comunque come chiede Stefania ho inserito le marche dei prodotti che ho utilizzato e tutti presentano la scritta "senza glutine" o il simbolo gluten free.

E ora è arrivato il momento della confessione, solitamente il negozio bio dove vado ha il buttermilk quindi mi ci sono recata sicura di trovarlo ma non l'avevano.. bene, proverò a farlo con le preziose indicazioni del post dell'MTC, devo dire che il risultato c'è stato eccome, monta.. monta.. poi smonta, poi si separa, poi hai tra le mani burro e latticello, miscolo tutti gli ingredienti, cuocio la torta.. un disastro, non so cosa sia successo ma l'impasto "bolle" e si forma una crosticina secca sopra, praticamente non lievita e la consistenza è troppo compatta, ovviamente butto tutto e mi chiedo cosa posso aver sbagliato, leggo e rileggo la ricetta ma ho fatto tutto come indicato, le dosi sono giuste.. aspetto l'11 febbraio nell'attesa di sapere se qualcuno ha avuto dei

problemi, penso di chiedere spiegazioni a Stefania ma non lo faccio, prima voglio riprovare.. beh, io non ho ancora capito cosa sia successo, fatto sta che poi ho trovato il latticello ho rifatto la torta, mica potevo rinunciare con pure la farina comprata apposta, e ora la mia torta è perfetta, ad onor del vero ammetto che ho anche cambiato gli stampi di cottura, prima erano in alluminio ora antiaderenti, sarà questo!??
Io ho fatto una dose intera di torta che poi ho cotto in 4 stampini da 12 cm quindi verranno due tortine da 4 piani, ma le quantità della crema e dei frutti di bosco sono per farcire solo una delle due tortine.



RED VELVET

CON CREMA DI MANDORLE E FRUTTI DI BOSCO

per due tortine da 12 cm

110 gr di burro

300 gr di zucchero semolato

3 uova medie

160 gr di farina di riso (vital nature biologico)

60 gr di fecola (S.Martino)

30 gr di maizena

8 gr di cacao amaro in polvere (coop)

240 gr di buttermilk

1 cucchiaino di bicarbonato di sodio

1 cucchiaio di aceto di vino bianco

1 cucchiaio di colorante rosso

1 cucchiaino di vaniglia in polvere

per la crema

50 gr di zucchero semolato

20 gr di maizena

60 ml di latte fresco

75 gr di latte di mandorle

120 gr di mascarpone

120 gr di panna fresca

80 gr circa di mirtilli

50-60 gr circa di lamponi



In una ciotola sbattete il burro ammorbidito finchè sarà cremoso, unite lo zucchero e mescolare ancora per farlo sciogliere, unite un uovo alla volta facendoli assorbire ogni volta all'impasto. Unire la farina con la maizena, la fecola, il cacao e il sale, setacciate il tutto. Mescolate il colorante al latticello.

Unire alla crema di burro un po di farina poi un po di latticello e proseguite così fino ad esaurimento, infine mettete la vaniglia.

In una tazzina amalgamate assieme l'aceto e il bicarbonato e unitelo all'impasto, mescolate bene.

Imburrate due teglie da 20 cm o 4 da 10-12 cm, cuocete a 180° per 40-45 minuti nel primo caso o circa 35 minuti nel secondo. Sformate le torte, fatele raffreddare poi avvolgetele nella

pellicola e mettetele a riposare in frigo per una notte.

Per la crema, in un padellino mettete lo zucchero e la maizena, iniziate a versare un po di latte mescolando continuamente per non creare grumi, unite poi tutto il latte e anche quello di mandorle, mettete sul fuoco e portare a bollore sempre mescolando con una frusta, in questo momento la crema sarà densa, versare tutto in una ciotola e coprite con la pellicola. Fate raffreddare, unite il mascarpone e mescolate bene per creare un composto omogeneo. Dividete la crema in due parti, in una delle due parti unite la panna montata.

Tagliate a metà ogni tortina e paregiate i bordi in modo che tutti gli strati siano larghi uguali.

Nel piatto di portata mettete il primo strato di torta, farcite con una parte della crema senza panna, cospargete di mirtilli, mettete il secondo disco di pasta, farcite con altra crema e cospargete di lamponi tagliati a metà, mettete il terzo disco, farcite con l'ultima parte di crema e cospargete coi mirtilli, chiudete con l'ultimo cerchio di pasta. Schiacciate un po la torta con la mano. Ricoprite tutta la torta con uno strato sottile di crema con la panna, disponete sopra lamponi e mirtilli e decorate con la restante crema tutta la superficie della torta.



ombelicodivenere.blogspot.it



ombelicodivenere.blogspot.it



con questa ricetta partecipo all' MTC del mese di Febbraio



CROCCANTE DI MANDORLE E RISO SOFFIATO AL CIOCCOLATO

Vedo in giro tanti post che parlano di piatti leggeri dopo le feste 0.o... ma ne vedo anche tanti che non riescono a rinunciare al dolce o alla torta.. secondo voi io di quale categoria faccio parte?? Poi devo dirla tutta, in questo periodo sono molto stanca per via del lavoro, allora la sera mi viene freddo ma soprattutto mi viene tanta voglia di gratificazioni, non so se capita anche a voi, e cosa c'è di meglio di un dolce per questo!?!?

Ho scoperto queste delizie in un nuovo libro che ho comprato, l'ennesimo, ho semplicemente variato un po le dosi e il tipo di cioccolato ed ecco qui dei dolcetti che non smettereste mai di mangiare, in più sono veloci da fare e se volete farli solidificare più in fretta metteteli in freezer. Io li ho conservati, per quel poco che sono durati, in frigorifero.

ombelicodivenere.blogspot.it



**CROCCANTE DI MANDORLE E RISO SOFFIATO
AL CIOCCOLATO**

per circa 50 pezzi

150 gr di cioccolato fondente

80 gr di cioccolato gianduia

70 gr di zucchero

200 gr di mandorle a lamelle

30 gr di riso soffiato

Mettete lo zucchero in un pentolino con 25 gr di acqua, quando lo zucchero sarà completamente sciolto fate bollire per 7-8 minuti poi versate lo sciroppo sulle mandorle, amalgamate bene.

Stendere le mandorle su una teglia ricoperta di carta forno, mettete in forno caldo per 10 minuti girandole a metà cottura,

fate attenzione che non scuriscano troppo.
Nel frattempo fate sciogliere il cioccolato a bagnomaria.
Mettete il riso soffiato in una ciotola, unite le mandorle che dividerete con le mani, in modo da non avere pezzi grandi.
Unite il cioccolato e mescolate finchè tutto sarà omogeneo.
Distribuite un cucchiaino di composto in dei pirottini di carta per cioccolatini, oppure anche a mucchietti su della carta forno, lasciate completamente raffreddare. Se avete la possibilità cinque minuti prima di servirli passateli in freezer!!





ombelrodivere.blogspot.it



con questa ricetta partecipo al contest di Morena

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 la 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 cucchiaino 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

BRIOCHEs ALLE MANDORLE E

MARMELLATA AL CAFFÈ

Da quando ho il blog sto svuotando la casa di mia mamma, porto a casa piatti, bicchieri, tazze, posate.. cose a cui mai averi creduto di interessarmi, ha un sacco di servizi mai usati che le erano stati donati come regali di nozze, come usava una volta, è contenta se le porto via un po di cose così fa un po di "pulizia" dice lei!!!

Un giorno ha cercato di propinarmi anche due mega raccolte di mini libricini, altro regalo di nozze datato 1976, che contengono tantissime ricette divise per categoria, dalle salse ai liquori, le carni, la selvaggina, le marmellate.. davvero di tutto, la curiosità ha preso il sopravvento e ho iniziato a sfogliare.. mi hanno colpito diverse cose tra cui una fantastica marmellata al caffè, ottima davvero, ho pensato di usarla per questa brioches, al tutto ho aggiunto "una crema" fatta con farina di mandorle mescolata assieme al latte di mandorle, ma non il latte che si compra al supermercato, questo l'ho preso in Puglia loro lo mettono nel caffè e io l'ho trovato favoloso per questo ho riproposto l'abbinamento, adoro il caffè e la mia giornata non può iniziare senza, con questa brioche è davvero il massimo!!



**BRIOCHE ALLE MANDORLE
E MARMELLATA AL CAFFE'**
per circa 12 brioches

per il lievito

75 gr di farina manitoba
12 gr di lievito di birra
50 gr di acqua

per l'impasto

75 gr di farina manitoba
150 gr di farina 00
25 gr di zucchero semolato

80 gr di burro
35 gr di latte in polvere
80 gr di acqua tiepida
5 gr di sale
1 cucchiaino di miele
60 gr di uova
per il ripieno
marmellata al caffè*
60 gr di mandorle
80 gr di latte di mandorle
*marmellata al caffè
15 gr di caffè in polvere
400 gr di acqua
500 gr di mele
1/2 bacca di vaniglia
300 gr di zucchero
1 limone

*con questa dose otterrete una quantità superiore a quella necessaria per la ricetta.



ombelicodivenere.blogspot.it



ombelicodivenere.blogspot.it

Preparate il lievito sciogliendo il lievito nell'acqua tiepida e unite la farina, formate un'impasto omogeneo e mettete a lievitare almeno un'ora, fino al raddoppio dell'impasto.

Nel frattempo mettete tutti gli altri ingredienti nell'impastatrice e lavorate fino a raggiungere un composto omogeneo.

Aggiungete il lievito al centro dell'impasto e avviate l'impastatrice, lavorate finchè i due impasti saranno ben amalgamati, stendete un velo di farina sul tagliere e lavorate a mano l'impasto, risulterà abbastanza appiccicoso ma non aggiungete farina, basterà lavorarlo un po'.

Mettere a lievitare un'ora e mezza coperto con un canovaccio. Amalgamate la farina di mandorle con il latte di mandorle creando una crema densa.*

Riprendete l'impasto stendetelo in due rettangoli di circa 30x20 stendete un velo di crema alla mandorla e sopra la marmellata al caffè. Arrotolate nel senso della lunghezza e mettete in freezer a rapprendere, quando il rotolo sarà abbastanza sodo tagliatelo a rondelle larghe circa 3 cm, imburrate degli stampini monodose in alluminio disponete in ognuno due rondelle, o anche una sola in base a quanto volete grandi le vostre brioches, lasciate lievitare almeno due ore e cuocete a 180° per circa 20 minuti.

Fate raffreddare e a piacere spolverate con zucchero a velo.*se non avete il latte di mandorle indicato a mio avviso potete frullare 3-4 mandorle amare, a seconda del vostro gusto, assieme alla farina di mandorle e aggiungere acqua o latte dove avrete fatto sciogliere un po di zucchero. Questo perchè il latte che uso io ha un sapore dolce ma leggermente amaro.





ombelicodivenere.blogspot.it



ombelicodivivere.blogspot.it



con questa ricetta partecipo al contest di Silvia



BUON NATALE A TUTTI VOI CHE PASSATE DA QUI!!!!