

LA PIADINA

Quando ho visto il contest di Benedetta, ho pensato "non posso certo non partecipare!!"

la piadina fa parte del mio dna.. sono romagnola per me è normale mangiarla ma sarà solo da un'annetto che la faccio con le mie manine!! strano ma è così, sarà che ci sono talmente tanti chioschi da noi che si fa presto a comprarne una, il più vicino a casa mia è a 50 metri... però la soddisfazione di mangiare qualcosa di fatto da me non ha paragone!!!

Come liquido si può usare metà acqua e metà latte o solo latte, io preferisco quest'ultima versione, per me risulta più friabile, si può anche omettere il miele che rende la stesura un po più difficoltosa

Per quanto riguarda il lievito io utilizzo quello per dolci ma si può utilizzare anche quello per torte salate (non istantaneo) oppure si può optare per il lievito di birra nella dose di 25 gr per 1 kg di farina, per quest'ultima versione però occorrerà allungare il tempo di riposo dell'impasto ad un'ora abbondante, in alcune versioni viene utilizzato il bicarbonato di sodio, circa 4-5 gr per 1kg di farina.

In ultimo dalla quantità di strutto dipende la morbidezza, cioè più strutto più morbidezza!!!

Questa è la mia classica versione.

PIADINA ROMAGNOLA

per 8 piadine da 100 gr

500 gr di farina 00

50 gr di strutto**

125 gr di latte, 125 gr di acqua (oppure 250 ml di latte)

12 gr di sale

1 bustina di lievito per dolci

1 cucchiaino di miele

**per ottenere una piadina più fragrante usare 100 grammi di strutto

Su un tagliere disporre la farina setacciata con il lievito e creare un buco al centro con la punta delle dita. Intiepidire il latte e versarlo al centro, unite il sale il miele e lo strutto, iniziate ad impastare inizialmente con una forchetta e proseguite con le mani, l'impasto dovrà risultare morbido, in questo modo sarà più buona e avrete meno difficoltà a stenderla.

Lasciate riposare 15 minuti l'impasto coperto da un canovaccio.

Dividete l'impasto in palline da 100 gr appiattitele con il palmo della mano lasciandole di forma rotonda.

PS. la forma che avrà la pallina sarà quella della vostra piadina quindi fatela il più tonda possibile!!!

Stendete con il mattarello dello spessore che preferite, ma considerate sempre che si alzerà del doppio!!

Cuocete sul testo caldo ma non troppo per evitare che bruci senza cuocere all'interno!!

PIADINA CON VERDURE GRIGLIATE MORTADELLA E PARMIGIANO REGGIANO

1 piadina
zucchine e melanzane grigliate
2 fette di mortadella
parmigiano reggiano a scaglie



PIADINA CON POMODORI CANDITI CARCIOFI GRIGLIATI E CRESCENZA

3 pomodori medi
erbe aromatiche miste (timo, maggiorana, salvia, rosmarino,
origano)
1 cucchiaino di zucchero
olio evo

1 spicchio di aglio
sale
carciofi grigliati
crescenza

Tritate le erbe, tagliate a metà i pomodori e svuotateli, condite con le erbe, mettete a scaldare un filo d'olio in padella, mettete a cuocere i pomodori con uno spicchio d'aglio e condite con lo zucchero e qualche pizzico di sale, chiudete con un coperchio. Lasciate cuocere a fuoco lentissimo per 20 minuti girandoli ogni tanto. Tagliate i carciofi a spicchi. Farcite la piadina con i pomodori i carciofi e la crescenza!



con questa ricetta partecipo al contest di FASHION FLAVORS

CRESCIONCINI ALL'ACQUA DI ROSE CON CONFETTURA DI FRAGOLE E ROSE

PICCOLA GAFFE... SONO IN RITARDO!!!!

Questo mese me la sono dormita... ma nel vero senso della parola.. è sì, si vede che ho più sonno del mio solito... sono un giorno in ritardo per partecipare al contest di ambra, convintissima che terminasse il 25..

Però c'è anche una spiegazione per il mio ritardo, era un pò che avevo in mente la ricetta e ho chiesto a mia mamma di darmi le rose del suo giardino, perchè così ero sicura che non avessero veleni, allora vi spiego, i miei abitano in campagna ma hanno comprato una piccola casa per la "vecchiaia" ed è in questa casa che avevano già le rose ma il vicino, impiccione, gli ha spruzzato non so cosa senza chiederglielo, ovviamente facendogli un favore, ma io non ho potuto prenderle, quindi ho aspettato che fiorissero quelle del giardino di campagna.. e son arrivata lunga!!!!

va beh.. pazienza, io la mia ricettina la pubblico comunque perchè a noi è piaciuta molto ed ha accompagnato per un paio di giorni le nostre colazioni e merende... poi... mi piacevano tanto le foto, e questa gaffe mi ricorda la mia amichetta serena, lei era arrivata in anticipo e io... così per solidarietà!!!

CRESCIONCINI ALL'ACQUA DI ROSE CON CONFETTURA DI FRAGOLE E ROSE per circa 16 crescioni piccoli

per l'impasto

200 gr di farina

100 ml di acqua di rose*

1/2 cucchiaino di sale

6 gr di lievito per dolci

1 cucchiaino di strutto
1 cucchiaino di miele alla fragola
per la confettura
500 gr di fragole
200 gr di zucchero
scorza di 1/2 limone grattugiata
30 gr di petali di rose non trattate
*acqua bollente
petali di rose

Per l'acqua di rose, fate bollire dell'acqua e mettetela in una tazza assieme ai petali puliti, lasciatela in infusione 24 ore poi scolate i petali e conservate in frigo.

Per la confettura, lavate e mondate le fragole, tagliatele a piccoli pezzi e mettetele in una pentola con i petali di rose tagliati a striscioline, lo zucchero e la scorza grattugiata del limone. Fate cuocere a fiamma bassa circa un'ora o finché si sarà addensata. Fate raffreddare e conservate in frigo.

ps. a me questa quantità è servita tutta per i 16 crescioni piccoli.

Per i crescioncini, fate una fontana con la farina su un tagliere, al centro versate l'acqua di rose lo strutto il sale e il lievito, lavorate tutto fino ad ottenere un composto omogeneo, lasciate riposare 15 minuti.

Fate delle palline da 20 gr e schiacciatele in modo che siano ben rotonde, stendetele molto sottili, riempite con un cucchiaino abbondante di marmellata richiudete su se stesso e sigillate tutto attorno con i rebbi della forchetta. Cuocete sull'apposito testo e in una padella antiaderente calda.



CIAMBELLA ROMAGNOLA AL KAMUT CON CONFETTURA DI FICHI

Da circa due settimane sono venuta a conoscenza del contest di Aria, non ho mai provato la farina di KAMUT e sinceramente ne ero anche curiosa, come per tutto quello che non ho mai provato. Ho deciso che avrei fatto una rivisitazione con

questa farina di qualcosa della mia terra, e io sono romagnola, inizialmente pensavo alla piadina ma poi ho visto che sul suo blog l'aveva già provata e così ho pensato di farle conoscere la nostra cimabella romagnola, che è un dolce rustico, semplice ma perfetto per colazioni e merende, ma anche servita con albana dolce o sangiovese.



CIAMBELLA ROMAGNOLA AL KAMUT CON CONFETTURA

per due ciambelle

500 gr di farina di kamut

250 gr di zucchero

200 gr di burro

180 ml di latte

3 uova

1 bustina di lievito per dolci

confettura di fichi (della mamma)

granella di zucchero

Mescolate assieme tutti gli ingredienti, il burro fuso, fino a formare un'impasto omogeneo che risulterà un pò appiccicoso, ora potete versare l'impasto così com'è nella teglia dandogli la forma ovale allungata oppure potete versare poco più della metà dell'impasto nella teglia e con un cucchiaio scavare un solco nel centro lasciando un bordo tutto attorno di circa 1

cm. Riempite con la marmellata e posizionate sopra il restante impasto, ma fate attenzione a metterlo già distribuito perchè altrimenti farete fatica a spostarlo essendoci sotto la marmellata.

Cospargete con la granella di zucchero e infornate a 180° per 30-35 minuti finchè sarà di un bel colore dorato!!

PS. io ho messo la marmellata ma potete anche usare la nutella o una crema pasticcera soda.

con questa ricetta partecipo al contest di
ARIA IN CUCINA

PASSATELLI ASCIUTTI CON TARTUFO E RUCOLA

Oggi voglio proporvi un classico della cucina romagnola che ho rivisitato, I PASSATELLI, la ricetta classica infatti prevede che siano serviti in brodo, anche se adesso se ne trovano tante varianti asciutti, e a me personalmente piacciono molto!!

PASSATELLI TARTUFATI ALLE MANDORLE CON POMODORINI E RUCOLA

(ingredienti per 4 persone)

Per i passatelli

4 uova

200 gr di parmigiano grattugiato

160 gr di pangrattato

40 gr di farina

noce moscata

Per il condimento

1 spicchio d'aglio

60 gr di mandorle
2 cucchiaini di salsa tartufata
12 pomodorini
un mazzetto di rucola
olio extravergine d'oliv, pepe

Formate un'impasto con le uova il parmigiano, il pangrattato e la farina, volendo si può fare tutto nel mixer, mettete nell'apposito attrezzo per i passatelli e cuocere pochi minuti in acqua bollente salata.

In una padella mettete un filo d'olio extravergine d'oliva e far soffriggere uno spicchio d'aglio intero, tritare le mandorle e rosolarle in padella facendo attenzione perchè coloriscono subito, togliere l'aglio e aggiungere la salsa tartufata e i pomodorini tagliati a spicchi, allungare la salsa con qualche cucchiaino di acqua di cottura dei passatelli e proseguire la cottura per 5 minuti.

Versate i passatelli in padella unite la rucola spezzettata un filo d'olio extravergine d'oliva e pepe bianco a piacere, saltate il tutto e servite.

Io non salo il sugo innanzi tutto perchè allungo la salsa con l'acqua di cottura che è salata poi perchè i passatelli sono già molto saporiti.

