

COSTINE GLASSATE ALL'ARANCIA E ACETO BALSAMICO

Ci sono quelle parole che quando le pronuncio mi piacciono, mi piace ripeterle e mi piace quello che mi evocano, al contrariaio evito certe parole perchè non sopporto la sensazione che mi lasciano.

In Inglese la mia parola preferita è amazing, l'ho scoperta tanti anni fa quando vivevo con una ragazza inglese, lei lo diceva sempre e pronunciata con l'accento madrelingua mi piaceva ancora di più.

In Italiano una parola che mi piace tanto è glassare, non vi lascia un senso di buono, di goloso... e già ho l'acquolina.

Ho sempre glassato una torta ma non avevo mai provato con il salato, ho visto tante ricette e allora ho deciso di fare una mia versione, devo dire che la ricetta ha rispettato in pieno la sensazione che mi da il suo nome!!



**COSTINE GLASSATE AGLI AGRUMI
E ACETO BALSAMICO**

per 2 persone

8 costine di maiale

20 gr di aceto balsamico

2 cucchiaini abbondanti di miele d'acacia

1/2 bicchiere d'acqua

1 arancia

1 limone

pepe rosa

sale

4 carote



Spremete l'arancia e il limone, mescolateli all'aceto balsamico e all'acqua, unite il miele e amalgamate bene. Mettete la carne nella marinatura assieme al pepe rosa e poco sale. Dopo mezz'ora girate la carne. Fate passare un'altra mezz'ora e mettete la teglia in forno caldo a 180° per circa 30 minuti.

Scolate quasi tutto il succo della marinatura e terminate la cottura, circa 7-8 minuti, in questo modo il liquido si asciugherà del tutto e le costine si glasseranno (controllate però che non aciughi troppo in fretta bruciando)

Il succo restante mettetelo in un pentolino, fatelo bollire e

cuocetevi dentro le carote che avrete pulito e tagliato a listarelle.



ombelicodivenere.blogspot.it



ombelicodivenere.blogspot.it





BUDINO DI CIPOLLE DI TROPEA CARAMELLATE

Ecconi ancora coi miei budini, quando ho visto l'argomento dell' MTC di questo mese mi è venuto naturale pensare di trasformare delle portate in budini, cioè il budino ai ceci e arance che vi ho già presentato proviene da questa insalata

fatta tempo fa, e nella mia mente si sono susseguiti piatti composti da più elementi che mi piacciono, per esempio adoro le tartarelle di cipolle di tropea caramellate con la salsa al pecorino... bene io l'ho strutturata e ne è uscito questo... a mio avviso delizioso e particolarissimo!!!

La ricetta viene sempre da quella di FRANCESCA, io ho dimezzato le dosi.



**BUDINO DI CIPOLLE DI TROPEA CAMELLATE
CON CIALDE AL PECORINO E DADOLATA DI FRAGOLE AL BALSAMICO**

per 3-4 budini

per i budini

250 gr di cipolle di tropea

10 gr di burro

2 cucchiari di zucchero di canna

1 uovo

15 gr di pecorino

50 ml di panna

per le cialde al pecorino

40 gr di pecorino

mandorle a scaglie

rosmarino tritato

fragole
aceto balsamico

In una padella fate fondere il burro e unite le cipolle tagliate a rondelle, fate cuocere qualche minuto e unite lo zucchero, quando sarà sciolto allungare con qualche cucchiaio di acqua, lasciare cuocere 10 minuti circa, lasciate raffreddare.

Amalgamate l'uovo con la panna e unite il pecorino, aggiungete le cipolle e frullate il tutto, imburrate degli stampi e metteteli in una teglia con dell'acqua.

Cuocete per 40 minuti a 180° in forno statico.

Nel frattempo grattugiate il pecorino e mescolatelo alle mandorle e al rosmarino fate dei cerchi con questo composto su una teglia ricoperta con carta forno, mettete in forno qualche minuto, togliete appena coloriscono e lasciate un po' raffreddare in modo che rapprendano.

Sformate i budini e metteteli al centro del piatto, attorno disponete una dadolata di fragole fresche condite con dell'aceto balsamico, decorate con la cialda!!!

Con questa ricetta partecipo all'MTC di maggio

Inoltre ringrazio tantissimo l'eccentrica Sabrina per avermi donato questo premio, il suo blog è davvero molto creativo e lei è molto simpatica!!!

grazie mille cara molto, molto apprezzato

STRACCETTI ALLA PANCETTA POMODORI E ACETO BALSAMICO

Avete poco tempo per cucinare??!!.. beh.. questa è una ricetta mooolto sfiziosa e super veloce!!

STRACCETTI

ingredienti per 2 persone

300 gr di bistecca di controfiletto

2 scalogni

100 gr di pancetta affumicata

5-6 pomodorini grossi

una manciata di pinoli
2 cucchiaini di aceto balsamico
olio extravergine d'oliva
pepe bianco-sale
radicchi variegato

Ridurre la pancetta a cubetti molto piccoli poi mettere in una padella a soffriggere la in poco olio d'oliva, mettetene pochissimo perchè la pancetta rilascia già molto grasso in cottura, tagliare gli scalogni a rondelle fini e a strisce molto sottili le bistecche unire alla pancetta, far rosolare bene e quando la carne è cotta salare pepare ed unire 2 cucchiaini di aceto balsamico, lasciar rapprendere per qualche minuto se necessario, unire i pomodorini tagliati a spicchi e togliere subito dal fornello.

Sul fondo di un piatto disporre il radicchio variegato e al centro mettere gli straccetti con qualche pinolo, condire con un filo d'olio extravergine d'oliva.

