

AMARETTI A' L'ORANGE

Avete presente quando individuate un libro di cucina, lo puntate, lo mettete nella lista dei desideri, lo andate a vedere e rivedere, ci pensate..

Ma ormai mi conosco, era solo un ritardare l'acquisto perchè se mi fisso su una cosa posso anche lasciar passare un po di tempo ma poi non resisto.

Non l'avevo mai tenuto in mano, l'ho visto solo su internet ma dovevo averlo, ho letto tante ricette in giro per i blog, ne ho "sentito parlare" benissimo, *"anche se scritto in francese è chiarissimo"* e in effetti è davvero chiaro e spiegato bene. Naturalmente sto parlando di PATISSERIE di Christophe Felder.

Quando è arrivato il pacco non capivo se dentro mi avevano messo anche Felder in persona da tanto era pesante.. è alto 7-8 cm ha 793 pagine di dolcezza, una vera enciclopedia.

Avete presente la torta segreta, mi erano avanzati tanti albumi e ho deciso di provare questa ricetta presa proprio dal libro e sono davvero buoni e morbidi, inoltre era giunto il momento di aprire il vasetto delle arance candite che ho preparato lo scorso inverno.. troppo buone!!! buon weekend a tutti!!!



AMARETTI A' L'ORANGE

per circa 30 pezzi

140 gr di farina di mandorle

2+2 albumi

50 gr di zucchero semolato

50 gr di arance candite
zucchero a velo

Frullate assieme le arance candite con la farina di mandorle e due albumi fino a formare una crema. Montare gli altri due albumi con lo zucchero. Unite tutto assieme mescolando delicatamente. Riempite una tasca da pasticceria e formate i dolcetti, cospargeteli di zucchero a velo e lasciateli riposare tutta la notte oppure almeno 8 ore!

Cuocete in forno a 180° per 8-10 minuti.

P.S. Felder prima di infornare i dolcetti li pizzica con le dita dando una forma più irregolare





ps. scusate per le foto, dopo averle "perse" tutte ho recuperato solo queste dal web

con questa ricetta partecipo al contest "le mandorle" di un tavolo per quattro

SCALOPPINE ALL' ARANCIA E CURRY CON ZUCCHINE GRIGLIATE AL PESTO DI ANACARDI

Ho un'amica che va matta per i viaggi.. come me del resto, ogni volta che se ne va da qualche parte, se puo, mi porta un ricordino culinario, e quando è andata in India mi ha prtato un bel barattolino di curry.. non lo uso molto spesso ma è un peccato perchè mi piace moltissimo, ha un sapore piuttosto delicato e non è particolarmente piccante.

Quando utilizzo queste spezie mi immagino un po il luogo da cui provengono e inizio a viaggiare con la mente.. lo faccio decisamente spesso, soprattutto quando non riesco a dormire

perchè penso al lavoro o a qualche "problema" allora distolgo i pensieri e faccio finta di essere in qualche posto che mi piacerebbe tanto visitare, a parte che a me fantasticare piace moltissimo, poi per me è stata una bella scoperta per riuscire ad addormentarmi serenamente!!! Praticamente posso dire che ormai "ho visitato" una gran parte del mondo ;-))

Questo mese la ricetta per l'MTC è stata proposta dalla fantastica Elisa, e devo dire che con gli argomenti son stata fortunata anche questa volta perchè a me la carne piace molto e la scaloppina è una delizia, seguite i suoi suggerimenti preziosissimi per la preparazione di questa fantastica portata!!!

Ho preparato una scaloppina all'arancia e curry, accompagnata da zucchine condite con un pesto di anacardi che sinceramente ho inventato sul momento un po a caso e non mi sarei mai aspettata che fosse deliziosa e sorprendente!!



**SCALOPPINE ALL'ARANCIA E CURRY
CON ZUCCHINE GRIGLIATE AL PESTO DI ANACARDI**

250 gr di petto di tacchino sottile

1/2 arancia rossa

vino bianco

250 ml di brodo vegetale

1/2 cucchiaino di curry

burro chiarificato

olio evo

sale

farina q.b.

2 zucchine

per il pesto di anacardi

10-12 anacardi

2 cucchiaini di olio evo
2 cucchiaini di succo di arancia
2 cucchiaini della salsa delle scaloppine
un cucchiaino di prezzemolo tritato

Coprite la carne con della pellicola trasparente e battetela per assottigiarla, cospargetela da entrambe le parti con della farina. In una padella mettete a scaldare del burro chiarificato, poi mettete le scaloppine a cuocere pochi minuti per parte, salate toglietele dalla padella e deglassare con una tazzina di succo d'arancia e due cucchiaini di vino bianco, lasciate appena restringere e unite il brodo vegetale caldo nel quale avrete sciolto il curry. Rimettete le scaloppine in padella e lasciate cuocere qualche minuto ma senza che la salsa si asciughi troppo!!

Nel frattempo grigliate le zucchine. Per il pesto riunire tutti gli ingredienti in un mixer e frullate finchè si sarà creata una salsa abbastanza omogenea!

Servite le scaloppine con le zucchine e condite con il pesto.





con questa ricetta partecipo all'MTC di giugno

APPELLO: "Si cercano insegnanti che volontariamente diano una mano per il periodo di luglio e agosto presso i centri scolastici estivi delle zone terremotate. I ragazzi avranno un'età compresa fra i 3 e i 14 anni. Il progetto si chiama **INSIEME LA SCUOLA NON CROLLA**. Per aderire l'email di riferimento è insiemelascuolanoncrolla@flcgil.it

Chiedo per favore a tutti i miei contatti di incollare questo link nella loro bacheca. Almeno un insegnante, nella lista amici di ciascuno, c'è sempre."

CIAMBELLA ALLE CAROTE

Ultimamente vi ho parlato solo del terremoto, mi rendo conto di esser stata un po' monotematica ma sinceramente era il mio pensiero più grande e penso che in questo spazio io debba rappresentare me stessa quindi è inutile e sciocco nascondersi dietro una finta allegria..

Con questo non voglio dire che dobbiamo dimenticare.. anzi dobbiamo ricordare, ricordare, ricordare e tenere viva la

presenza con queste popolazioni!!!

Stamattina il terremoto ha "tirato" qui a Ravenna, in mare, ma io non l'ho sentito e non ci son stati danni, quindi tutto ok!!!

Passiamo ad altro, ho deciso di preparare una torta di carote che non avevo mai fatto perchè alla mia dolce metà sembra troppo "strana", beh io volevo provarla e mi son detta che al limite ci sono sempre i miei genitori che vanno pazzi per i miei esperimenti!!

Tanti anni fa qui da noi andava "di moda" al ristorante la torta di carote con sopra crema al mascarpone e cioccolato fuso caldo, una vera libidine, e con tutto ciò questa torta sembrava davvero eccezionale, da li ci siamo affezionati a questa torta, purtoppo a casa l'unica cosa che c'era sopra era lo zucchero a velo!!!

Mi son fatta dare da mia mamma la sua ricetta, a lei viene bene, è buona ma io volevo provare a farla con una "tecnica" che mi ha svelato un pasticciere durante un corso.

Avete presente quelle torte che rimangono un po asciutte, quelle che ad ogni boccone devi bere per mandarlo giù.. per intenderci, o quelle che il giorno dopo già si son un po asciugate e sanno di vecchio... bene lui ha detto che per renderle umide anche per più giorni bisogna utilizzare lo zucchero sotto forma di sciroppo e ho voluto provare, va beh... qui ci sono anche le carote che rendono umida la torta ma comunque è venuta buona e molto soffice!!!

Vi lascio anche la ricetta originale di mia mamma (300 gr di carote, 160 gr di farina, 150 gr di zucchero, 150 gr di mandorle, 4 uova, 1 bustina di lievito, 1 cucchiaino di latte, mescolate tutto tranne gli albumi che vanno montati e uniti alla fine)



CIAMBELLA ALLE CAROTE

220 gr di carote
170 gr di farina
30 gr di fecola
170 gr di zucchero
70 gr di nocciole
3 uova
1 bustina di lievito
60 ml di olio di semi
60 ml di succo d'arancia
70 gr di cioccolato fondente al 72%
35 ml di acqua

Mettete lo zucchero in un pentolino con 40 ml di acqua, non appena lo zucchero si sarà completamente sciolto e accenna a bollire toglietelo dal fuoco e versatelo sui tuorli che avrete messo nella planetaria, montate il tutto per almeno 10 minuti, col calore dello sciroppo i tuorli monteranno molto più velocemente. Frullate finemente le nocciole e mescolatele assieme alla farina alla fecola e al lievito. Unite ai tuorli montati il succo di arancia e l'olio di semi, mescolate delicatamente poi unite le farine e le carote che

avrete pulito e grattugiato. Montate gli albumi e uniteli molto delicatamente al resto del composto. Ungete uno stampo per ciambella e versatevi il composto. Cuocete a 180° con forno statico per 40-45 minuti.

Quando si sarà completamente raffreddata rovesciatela e preparate la glassa facendo sciogliere il cioccolato con l'acqua. Versatela sulla torta e lasciare rassodare!!

PS. poi *lui* l'ha mangiata.. e pure tanta!!!

con questa ricetta partecipo al contest di VERDE CARDAMOMO

BUDINI COME SE PIOVESSE

Abbiate pazienza, dopo la marea di frangipane preparatevi a budini salati come se piovesse... è sì perchè Francesca, che ha vinto con la sua bellissima crostata frangipane l'MTC del mese di aprile, ci propone proprio questo, io ne sono molto felice perchè è un tipo di portata che adoro, ma il difficile c'è pure stavolta, è sì.. e i due abbinamenti che impone il regolamento, dove li mettiamo??? siamo già al 19... ho tante.. troppe idee.. chissà se riuscirò a metterle in pratica tutte, ho pure fatto un documento word con l'elenco delle varie ricette, si lo so sembra una roba esagerata ma in realtà di documenti ne ho tanti dove appunto le varie idee.

Ieri sera ho preparato questi crackers, la ricetta è di Sara Papa anche se lei usa rosmarino e origano, io ho messo i semi di finocchio perchè il suo gusto trovo si abbini bene con arancia e ceci, la casa si è riempita di un magnifico profumo e non ho saputo resistere ad assaggiarli, non avevo mai preparato i crackers ma devo dire che ora mi lancerò in diverse versioni perchè sono fantastici, le dosi sono abbondanti per questa ricetta, però vi assicuro che troverete comunque il modo di usarli.

Per me sono venuti molto buoni questi budini e trovo che i vari sapori siano in armonia perfetta tra loro!!



**BUDINO DI CECI E CAROTE
CON SALSA ALL'ARANCIA E CRACKER AL FINOCCHIO**

per 2 budini

per il budino

180 gr di ceci

70 gr di carote

1 uovo

50 ml di yogurt bianco intero

15 gr di parmigiano

per i cracker al finocchio

150 gr di farina

30 gr di olio

40 gr di vino bianco secco

20 gr di acqua

sale q.b.

fior di sale q.b.

semi di finocchio q.b.

per la salsa

2 tazzine di panna fresca

buccia grattugiata di un' arancia

2 pizzichi di fior di sale al limone e menta

1/2 cucchiaino di zucchero

1/2 cucchiaino di fecola di patate

Innanzitutto preparate i cracker, su un tagliere versate la farina e create un buco al centro dove metterete il vino,

l'olio, l'acqua un po di sale e dei semi di finocchio tritati, lavorate fino ad ottenere un'impasto omogeneo, avvolgete nella pellicola e lasciate riposare 15 minuti. Riprendete l'impasto e stendetelo ad uno spessore di 0,3-0,5 mm a seconda di quanto vi piacciono croccanti. Cospargete la pasta di fior di sale ed eventualmente altri semi di finocchio tritati, passate con il mattarello facendo una leggera pressione, in modo da far attaccare il sale. Tagliate la pasta della forma desiderata e cuocete a 180° per circa 20 minuti.

Per il budino, lasciate i ceci in ammollo 6-8 ore poi cuoceteli in acqua salata circa 30 minuti, in un'altro tegame cuocete le carote sempre in acqua calda. Frullate i ceci assieme a 35 ml di yogurt e le carote con il restante, sbattete l'uovo con il parmigiano, unite circa 50 di composto ai ceci e 20 gr alle carote, mescolate per formare due composti omogenei. Imburrate due stampini in alluminio usa e getta e riempiteli con il composto di ceci ma non del tutto, mettete in una sac a poche il composto di carote con un beccuccio lungo, tipo quelli per riempire i bignè, e immergetelo nel budino e iniziate a far uscire il composto ruotando la mano in modo da creare una spirale all'interno. In una teglia mettete gli stampini e riempite d'acqua fino circa la loro metà, mettete a cuocere in forno per circa 40 minuti. Nel frattempo preparate la salsa all'arancia, in una padellina mettete la panna la buccia grattugiata dell'arancia due pizzichi di fior di sale alla menta e limone, lo zucchero e la fecola di patate, mescolate velocemente con uan frusta in modo da non formare grumi, lasciate addensare, regolate eventualmente di altro sale o zucchero a seconda del vostro gusto.

Sformate il budino e servite con sopra la salsa di arancia e i cracker.

CON QUESTA RICETTA PRTECIPO AL CONTEST DI MENU TURISTICO DI
MAGGIO

Ringrazio immensamente le ragazze di

2 AMICHE IN CUCINA

per avermi donato questo premio

come sempre ne sono molto felice!!!

Visitate il loro blog dove troverete tante ricettine interessanti come quella del post del premio che a me è

piaciuta moltissimo!!!

CIAMBELLINE FRUTTATE

Stasera sono molto stanca, il lavoro in questi giorni è molto impegnativo!!! quindi vi lascio giusto una ricettina e mi riposo un po... buona serata!!!!

CIAMBELLINE FRUTTATE

per circa 22-24 ciambelline

120 gr di farina autolievitante

90 gr di farina

20+60 gr di burro

2 tuorli

60 gr di zucchero

80 gr di albicocche secche

80 ml di succo d'arancia fresco

per decorare

cioccolato bianco

cioccolato fondente

Frullate le albicocche con il succo d'arancia e i 20 gr di burro fino a creare una crema omogenea.

Mescolare il burro rimanente con lo zucchero, unite i tuorli e quando saranno amalgamati unite le farine, mescolate fino a creare un composto omogeneo.

Mettete l'impasto in frigorifero un'oretta. Su un tagliere cospargete un velo di farina, prendete delle parti di impasto e create dei "cordoni" lunghi e stretti 0,5 cm avvolgete due cilindri assieme e chiudete le due estremità su se stesse, naturalmente la grandezza la decidete voi!!!

Cuocete 15 minuti in forno statico a 180°.

Quando saranno completamente fredde tritate della cioccolata fondente e bianca e decorate a piacere, lasciate completamente solidificare!!



CASTAGNOLE CIAMBELLINE

FRITTELLE

Inizia ufficialmente da oggi la mia "avventura" con questo blog. mentre scrivo mi chiedo se qualcuno leggerà queste parole, negli ultimi anni ho seguito tantissimi blog e ogni volta che leggevo avevo l'impressione che chi aveva scritto si stesse rivolgendo ad un gruppo di amici.. beh.. questa la trovo una bella sensazione quindi spero di riuscire a fare la stessa cosa..

intanto inizio a proporvi qualche sfiziosa ricetta e visto che siamo in periodo carnevale cosa meglio di...

CASTAGNOLE ALL'ARANCIA
250gr di farina per dolci

1/2 bustina di lievito
1 uovo
65 gr di zucchero
30 ml di marsala (a piacere)
15 ml di olio extravergine d'oliva
20 gr di uvetta
1 pizzico di sale
50 ml di succo d'arancia
scorza grattugiata di un'arancia
olio d'arachidi per soffriggere
zucchero semolato



Per prima cosa mettere in ammollo l'uvetta nell'acqua e lavarla bene, scolarla e farla rinvenire nel marsala, se non vi piace usate altra acqua, sbattere le uova con lo zucchero, aggiungere l'olio il succo d'arancia e la sua scorza grattugiata. A questo punto unire la farina ed il lievito che avrete precedentemente unito e setacciato. Unire infine l'uvetta, se non vi piace potete ometterla oppure se vi piace molto, come ho fatto io, potete metterne anche di più. Versare

l'olio di arachidi in un pentolino piccolo e profondo, raggiungere una temperatura di circa 170 gradi*

ps. l'olio deve essere abbondante in modo che versandole le castagnole non tocchino sul fondo del pentolino. Prendete delle piccole quantità di impasto o con le mani oppure servendovi di due cucchiaini, friggete finchè le castagnole sono ben colorite. Scolatele passatele nella carta assorbente e cospargetele ancora calde nello zucchero semolato. Calde sono buonissime!!



CASTAGNOLE ALLA RICOTTA più una variante al cocco

300gr di farina per dolci

90 gr di zucchero

3 tuorli

180 gr di ricotta

70 ml di latte

30 gr di burro morbido

9 gr di lievito per dolci

vanillina o estratto di vaniglia

zucchero semolato

Sbattere i tuorli con lo zucchero, unire il latte e la ricotta a questo punto amalgamare con la farina che avrete precedentemente setacciato assieme al lievito e la vanillina, mettere il burro ammorbidito e lavorare l'impasto finchè non sarà liscio e omogeneo. In un pentolino piccolo e alto mettere abbondante olio di semi di arachidi e portare alla temperatura di circa 170 gradi*

Appena saranno cotte scolarle, passarle nella carta assorbente e cospargetele con lo zucchero semolato.

Per la variante al cocco, una volta pronto l'impasto unire qualche cucchiaino di farina di cocco a seconda di quanto volete che si senta, se l'impasto si asciugasse troppo potete aggiungere un po di ricotta.

Io ho diviso l'impasto a metà e ne ho fatto la metà con il cocco.



FRITTELLE DI MELE

(da.. i dolci di Pinella.. con qualche piccola variazione)

2 mela

3 cucchiaini di zucchero

un po di succo d'arancia

2 cucchiaini di liquore contreau

2 uova

100 gr di farina per dolci

10 gr di lievito di birra

60 gr di zucchero

2 cucchiaini di latte

2 cucchiaini di contreau

olio di semi di arachidi

zucchero a velo

Sbucciare le mele e togliere il torsolo, tagliare delle rondelle da mezzo centimetro metterle in una ciotola con lo zucchero poco succo d'arancia e il contreau, lasciare macerare.

Nel frattempo preparare la pastella, far sciogliere il lievito

sbricciolato nel latte appena tiepido, sbattere le uova con lo zucchero poi unire il latte col lievito e il contreau. Infine unire la farina setacciata e mescolare poco, appena l'impasto è omogeneo mettere a lievitare circa un'ora.

Mettere abbondante olio di semi di arachidi in un pentolino e portare alla temperatura di 170 gradi *

Immergete le fette di mela nella pastella e cuocere finchè saranno perfettamente dorate.

Scolare, passare nella carta assorbente e lasciare un po intiepidire prima di cospargere di zucchero a velo.

Io le preferisco non troppo calde.

CIAMBELLINE ARROTOLATE ALL'ARANCIA

300 gr di farina per dolci

3 uova

22 gr di lievito di birra

60-70 ml di latte

15 gr di burro

2 cucchiaini scarsi di zucchero

un pizzico di sale

200 gr di zucchero

scorza grattugiata di 2 arance

Grattugiate l'arancia e mescolate con lo zucchero finchè diventa un composto omogeneo arancione.

Far sciogliere il lievito di birra nel latte appena tiepido, mescolate le uova con lo zucchero, unire il burro fuso, il latte col lievito e infine la farina e un pizzico di sale. Formate un impasto omogeneo e stendetelo con il mattarello ad un'altezza di 3-4 mm, fate una forma rettangolare e cospargete con lo zucchero miscelato alla scorza d'arancia, passate col mattarello sopra allo zucchero in modo da comprimerlo bene nella pasta, arrotolate nel senso della lunghezza e lasciate un po riposare (se tagliate subito le rondelle si apriranno in cottura, lasciando riposare lo zucchero a contatto con la pasta tenderà a sciogliersi un po e in questo modo le ciambelline manterranno la forma, se il rotolo si crepa un po inumidendosi non importa, un volta cotte non si noterà) Tagliate delle rondelle spesse 0,6-0,7 mm, non fatele più sottili o tenderanno a rompersi e saranno troppo secche una volta cotte.

Mettete a scaldare dell'olio di semi di arachidi in un pentolino stretto e alto, quando sarà alla temperatura di 170

gradi* mettere qualche ciambellina per volata a soffriggere, dopo un po nell'olio ci sarà dello zucchero bruciato (quello che esce dalle ciambelline), toglierlo con una schiumarola.

ps. se volete un gusto di arancia più spiccato potete mettere più buccia grattugiata assieme allo zucchero oppure potete sostituire un po di latte con del succo fresco di arancia.



l'olio di semi di arachidi è consigliato per le frittture perchè rispetto ad altri oli di semi ha un "punto di fumo" più elevato, ovvero può raggiungere temperature elevate prima di bruciare e sprigionare sostanze tossiche.

**se non avete un termometro potete inserire nell'olio un cucchiaino di legno e quando attorno ad esso si formeranno delle piccole bollicine l'olio è a temperatura.*

Fate attenzione a mantenere la temperatura dell'olio costante, se le castagnole immerse nell'olio si coloriscono troppo velocemente togliete il pentolino dal fornello per 20-30 secondi in modo da abbassarla un po, questo anche perchè una cottura troppo repentina non fa in modo che si cuociano bene lasciando l'interno crudo.