

TORTELLI CON SPINACI CASATELLA E ASIAGO

Una delle cose che adoro mangiare e anche cucinare è la pasta ripiena e questi **tortelli con spinaci casatella e asiago** sono ottimi, delicati e gustosi! Ho pensato a questa ricetta ispirata dalle numerose tipologie di tortelli che si possono gustare nei ristoranti a Valeggio e Borghetto sul Mincio e zone limitrofe. Ho avuto la fortuna di visitare questi magnifici luoghi la primavera scorsa e ne sono rimasta incantata. In mezzo ad una natura rigogliosa si incontrano borghi affascinanti ed un fiume, il Mincio, che vi scorre attraverso, lento e silenzioso! Volete scoprire di più su questi luoghi?! correte a leggere il nuovo numero di Taste&More cliccando sulla pagina in fondo al post.



Lambello di Venere

TORTELLI CON SPINACI CASATELLA E ASIAGO



- 300 g di farina 00
- 3 uova
- **Per il ripieno**
- 300 g di casatella fresca
- 120 g di Asiago
- spiancini novelli q.b.
- sale fino
- **Per condire**
- burro
- pinoli
- scorza di limone
- spinacini

1. Lavate gli spinacini, circa 2 pugni, scolateli e stendeteli su di un canovaccio per asciugarli.
2. Disponete la farina a fontana su un piano di lavoro e formate un buco al centro. Rompete le uova e versatele al centro del buco, lavorate le uova con una forchetta unendo sempre più farina, proseguite lavorando a mano per una decina di minuti fino a formare un panetto liscio.
3. Coprite la pasta con una ciotola e lasciate riposare 30 minuti.
4. Nel frattempo mettete la casatella in una ciotola e lavoratela con la forchetta, unite l'Asiago grattugiato

e gli spinacini tritati, regolate con un pizzico di sale. Il ripieno dovrà risultare piuttosto verde.

5. Riprendete la pasta e stendetela sottile.
6. Tagliate delle strisce larghe circa 6 centimetri e dividetele a loro volta in quadrati.
7. Sovrapponete tutti i quadrati uno sull'altro per non far seccare la pasta, al centro di ogni quadretto mettete un cucchiaino di ripieno ripiegate a metà la pasta e richiudetela sovrapponendo le due estremità.
8. Fate bollire abbondante acqua salata, cuocete la pasta pochi minuti e scolatela.
9. In una padella fate tostare i pinoli, unite una noce di burro, mettete i ravioli e alcune foglie di spinicini e fate insaporire.
10. Completate con scorza di limone grattugiata e servite subito.



L'ombelico di Venere




Confezioni di Venere



Conbelco di Venere



Lombello di Venere

Parco giardino Sigurtà



Borghetto sul Mincio





Grazie di Curtatone



PULL APART BREAD SALATO INTEGRALE

Il pull apart bread è un pane scomposto molto bello da vedere, si tratta di parti di impasto che possono essere farcite e poi affiancate una all'altra, all'interno di uno stampo da plumcake, creando un bellissimo effetto. La mia versione salata integrale è molto gustosa e perfetta per un aperitivo, una merenda o come antipasto magari da consumare con dei salumi.

Potete variare il ripieno con gli ingredienti che preferite, ad esempio scamorza affumicata, funghi trifolati o anche salumi.



PULL APART BREAD SALATO INTEGRALE



- 400 g di farina integrale
- 170 g di acqua tiepida
- 50 g di olio extravergine d'oliva
- 30 g di Parmigiano Reggiano
- 15 g di zucchero di canna
- 5 g di sale fino
- 5 g di lievito di birra fresco
- pepe nero
- PER IL RIPIENO
- 50 g di mandorle con la buccia
- 100 g di pomodori secchi sott'olio
- 60 g di olive taggiasche sott'olio
- 2 spicchi d'aglio
- 200 g di asiago

1. In una ciotola mettete l'acqua con lo zucchero di canna ed il lievito, mescolate bene fino a far sciogliere tutto.
2. Nell'impastatrice mettete la farina, il parmigiano e l'olio, azionatela con il gancio impastatore ed unite l'acqua a filo. Quando il composto sarà amalgamato aggiungete sale e pepe, lavorate ancora.
3. Trasferite la pasta su un piano di lavoro e impastate un po' a mano arrotolando l'impasto su se stesso, formate poi una palla e trasferite in una ciotola ampia. Fate raddoppiare.
4. Nel frattempo preparate il ripieno, tritate grossolanamente le mandorle, i pomodori secchi e le olive scolate dall'olio e l'aglio. Tagliate l'asiago a

fette sottili.

5. Riprendete la pasta e stendetela formando un rettangolo di circa 30×50 centimetri, stendetevi sopra il trito degli ingredienti distribuendoli in modo uniforme.
6. Tagliate la pasta in tre strisce che a loro volta taglierete in 4 parti. Sopra ad ogni parte disponete l'asiago. Ripiegate ogni parte su se stessa e posizionala nello stampo da plumcake le creuset leggermente unto, lasciando la parte della piega sotto. Proseguite con le altre parti fino a riempire lo stampo.
7. Coprite con la pellicola per alimenti e fate lievitare fino al raddoppio.
8. Cuocete a 180°C per circa 35-40 minuti coprendo con un foglio di alluminio a metà cottura.



STAMPO DA PLUMCAKE LE CREUSET



Lombardo di Venere











L'ambasciata di Venere




Gianluigi di Venere

POLPETTE DI MELANZANE FILANTI AL FORNO

Le **polpette di melanzane** sono un secondo piatto molto gustoso e perfetto per chi segue una dieta vegetariana. Sfogliando un numero di qualche mese fa del magazine di Jamie Oliver mi sono soffermata su una ricetta di polpette di melanzane. Ho fatto diverse modifiche ma mi è piaciuto molto, e ho provato, il metodo di cottura di questo vegetale. E' infatti noto che la melanzana assorbe una grande quantità di olio e quindi per non bruciarla solitamente si tende ad aggiungerne troppo ottenendo melanzane molto unte. Nella ricetta presente sul magazine invece le melanzane vengono tagliate a pezzetti e condite con qualche cucchiaino di olio, stese poi su un foglio di carta forno e cotte in forno coperte da un foglio di alluminio, in questo modo otterrete melanzane cotte, saporite e per nulla unte.



**POLPETTE DI MELANZANE FILANTI AL FORNO
CON SUGO DI POMODORO
ingredienti per 4 persone**

600 g di melanzana al netto**
60 g di grissini integrali*
80 g di pecorino

50 g di asiago
1 uovo
4 cucchiaini di olio
sale fino

Per il sugo

1/2 cipolla di tropea
4 pomodori rossi maturi
8 foglie di basilico
olio extravergine d'oliva
peperoncino fresco

*potete usare anche del pangrattato ma i grissini hanno molto più sapore.

** potranno sembrare tante le melanzane ma una volta cotte riducono moltissimo il loro volume.



Per prima cosa preparate il sugo, tritate la cipolla e fatela rosolare qualche minuto in un tegame con due cucchiari di olio extravergine d'oliva. Tagliate i pomodori in 4 parti ed eliminate i semi. Riducete i pomodori a cubetti ed uniteli alla cipolla, proseguite la cottura per circa 40 minuti, fino ad ottenere un sugo denso e saporito. Regolate di sale ed aggiungete il basilico spezzettato e condite con un filo di

olio extravergine d'oliva a crudo.

Nel frattempo lavate la melanzana e riducetela a cubetti il più uguali possibile tra loro. Metteteli in una ciotola e irrorate con due cucchiaini di olio, mescolate e fate lo stesso con altri due cucchiaini, mescolate ancora. Foderate una teglia con della carta forno e disponete i cubetti di melanzane senza sovrapporli. Cuocete in forno a 180°C per 30 minuti, se vedete che le melanzane iniziano a scurirsi troppo coprite con un foglio di alluminio. Togliete le melanzane dal forno, eliminate gli eventuali pezzetti bruciacchiati (se ne erano presenti di troppo piccoli) e schiacciatele con una forchetta, fate raffreddare. In una ciotola sbattete l'uovo, frullate i grissini a farina, grattugiate il pecorino ed unite tutto alle melanzane. Regolate di sale e formate delle palle grosse come le palline da pin pong. Con un dito formate un buco e mettete un cubetto di asiago, richiudete la polpetta. Proseguite fino a terminare gli ingredienti. Disponete le polpette su una teglia coperta con carta forno e cuocete 20 minuti a 180°C. Sfornate le polpette e mettetele nella pentola con il sugo caldo, fate insaporire mescolando bene e servite subito.







CARAMELLE AI FORMAGGI E SPECK CON SALSA ALL'ASIAGO

Eccomi qui.. dopo un'altra ondata di assenze dalla blogsfera.. sempre giustificata da questo cattivissimo mal di testa.

Domenica, visto che non sapevo dove andare ho fatto una "bella gita" al pronto soccorso e mi son goduta il soggiorno con due flebo attaccate al braccio, beh.. ora non dico niente, solo la mattina ho paura di svegliarmi con questo tormento. Almeno ho parlato col neurologo che per ora mi ha dato una cura da fare. Ma parliamo di cose buone che è meglio.. era da un po che volevo provare questa pasta bicolor e devo dire che è molto bella da vedere anche se il lavoro è un po lungo!!



**CARAMELLE AI FORMAGGI E SPECK
CON SALSA ALL'ASIAGO**

per 6-7 persone

per la pasta

650 gr di farina circa

6 uova

5-6 cucchiaini di concentrato di pomodoro

per il ripieno

300 gr di ricotta di pecora

180 gr di raviggiolo

150 gr di formaggio campagnolo

60 gr di Parmigiano Reggiano

100 gr di speck

per il condimento

100 gr di asiago
200 gr di latte parzialmente scremato
12 gr di farina 00
sale
4-5 noci
burro



Impastate 3 uova con 300 gr di farina fino a formare un'impasto omogeneo e liscio, avvolgere la pasta nella pellicola e lasciatela riposare per 15 minuti.

Nel frattempo impastate altre 3 uova con il concentrato di pomodoro e i 350 gr di farina, quando il composto sarà liscio avvolgetelo nella pellicola e lasciate riposare 15 minuti.

Amalgamate assieme tutti i formaggi e lo speck a piccolissimi

cubetti.

Tirate entrambe le paste con la macchinetta ma non fatela troppo sottile, tagliate delle strisce larghe 1,5 cm, sovrapponetele una sull'altra per mezzo cm scarso alternando la rossa e la gialla (circa 5-6 strisce) schiacciatela un po' col mattarello in modo che non si apra, passate la pasta alla macchinetta in un livello più sottile, in questo modo si "sigillerà". Se fosse necessario prima di sormontare le varie strisce inumidite la pasta sui lati in modo che diventi più appiccicosa e quindi si attacchi meglio.

Rifilate i lati della striscia di pasta e tagliate ogni 8 cm circa, al centro mettete il ripieno, sovrapponetegli un lato della caramella e sopra mettete l'altro cercando di sigillarlo bene, chiudete con un pizzicotto i lati delle caramelle.

Cuocete pochi minuti in acqua poco salata.

Per la salsa, in un pentolino mettete la farina e aggiungete poco alla volta il latte mescolando continuamente per non formare grumi, portate a bollore, spegnete il fuoco e aggiungete l'asiago mescolando finché non si scioglie completamente.

Nei piatti di portata stendete la crema di asiago disponete sopra le caramelle, velatele appena con del burro e cospargete con gherigli di noci.



ombelicodivenere.blogspot.it