

GNOCCHI ALLA PARIGINA GRATINATI CON FORMAGGI E ASPARAGI

Gli **gnocchi alla parigina gratinati con formaggi e asparagi** sono un primo piatto vegetariano molto saporito. Ho scoperto questi gnocchi diversi anni fa grazie ad una ricetta in una rivista e mi sono subito piaciuti moltissimo, era troppo tempo che non li preparavo e quindi ho deciso di proporli, in versione un po' diversa, gratinati con una crema fatta di formaggi e asparagi. In inverno potete sostituire gli asparagi con la zucca o i funghi. Se volete un sapore più delicato utilizzate dei formaggi meno "forti" con il parmigiano al posto del pecorino e l'asiago al posto del gruyère.

Questo tipo di gnocchi viene realizzato con l'impasto utilizzato per i bignè e sono piuttosto semplici da fare ma necessitano di alcuni accorgimenti che spiego a fine ricetta.




Lombello di Venere

GNOCCHI ALLA PARIGINA GRATINATI CON FORMAGGI E ASPARAGI



- **per gli gnocchi**
- 4 uova medie
- 120 g di farina 00
- 1600 g di acqua
- 50 g di burro
- 60 g di parmigiano reggiano grattugiato
- **per il condimento**
- 200 g di asparagi al netto
- 4 cipollotti freschi
- 150 g di latte intero
- 15 g di farina 00
- 60 g di pecorino grattugiato+ altro per completare
- 40 g di gruyère grattugiato
- pepe nero

1. Per gli gnocchi, mettete in un pentolino antiaderente l'acqua ed il burro, quando quest'ultimo sarà sciolto unite la farina in una sola volta e mescolate velocemente con un cucchiaio di legno.
2. Quando il composto sarà omogeneo e si formerà un palla togliete dal fuoco e aggiungete il parmigiano, mescolate.
3. Trasferite l'impasto in una ciotola e fate intiepidire.
4. Sbattete le uova in una ciotola ed unitele all'impasto per gli gnocchi, mescolate bene fino a far amalgamare il

tutto.

5. Otterrete una pasta della consistenza morbida, tipo crema pasticcera.
6. Per il condimento, lavate gli asparagi ed eliminate la parte dura dei gambi, pesate il quantitativo necessario.
7. Tagliate gli asparagi in pezzi, tenete da parte le punte e lessate 10 minuti il resto.
8. Unite le punte e lessate ancora per 5 minuti.
9. Scolate gli asparagi e tenete da parte.
10. Mondate i cipollotti e tagliateli a rondelle, fateli soffriggere pochi minuti in una padellina con un filo d'olio.
11. Mettete la farina in un pentolino antiaderente ed unite il latte a filo mescolando per non formare grumi.
12. Mettete sul fornello e cuocete a fiamma bassa mescolando continuamente con una frusta, appena inizia a bollire è pronto.
13. Unite il pecorino ed il gruyère e fateli sciogliere.
14. Unite gli asparagi, tenete da parte 12 punte, ed i cipollotti cotti.
15. Frullate tutto fino a formare una crema piuttosto liscia.
16. Mettete a bollire abbondante acqua salata.
17. Mettete il composto degli gnocchi in una sac a poche e taglaite la punta in modo che la circonferenza del taglio sia circa 1 cm scarso.
18. Posizionatevi con la sac a poche sulla pentola dove bolle l'acqua, con la mano sinistra tenete la sac a poche e con la destra un coltello, con il suo dorso tagliate gli gnocchi man mano che esce l'impasto.
19. Cuocetene pochi per volta.
20. Quando vengono a galla lasciateli cuocere circa 1 minuto.
21. Sul fondo delle mini cocotte LE CREUSET mettete un cucchiaino di crema di asparagi e formaggi e coprite con uno strato di gnocchi, coprite con altra crema e proseguite con altri due strati o fino a riempire,

decorate con le punte degli asparagi tenute da parte e cospargete con pecorino grattugiato e pepe nero.

22. Cuocete a 180°C per 15 minuti poi passate sotto il grill per 4 minuti, controllate che la superficie non bruci, deve formarsi una leggera crosticina.
23. Togliete dal forno e servite subito direttamente dentro le cocottine LE CREUSET.
24. **IMPORTANTE**
25. Gli gnocchi alla parigina una volta saliti a galla, a differenza di quelli classici, vanno cotti per circa un minuto altrimenti dentro potrebbero essere troppo crudi ma non cuoceteli troppo altrimenti si spappolerano. Non fate gnocchi troppo grossi altrimenti l'interno sarà difficile da cuocere e gli gnocchi si romperanno una volta scolati.
26. Per rassodare gli gnocchi una volta cotti potete passarli in acqua fredda.
27. Consiglio di provare a cuocerne un paio prima di farne un quantitativo superiore per regolarsi con dimensioni e tempi.




Confezioni di Venere




L'ambrosia di Venere



Complais di Venere




Lombello di Venere

Asparagi con crema all'uovo

“A volte le cose semplici...” sembrerebbe la solita frase fatta ma probabilmente chi riesce a vivere di questo concetto è molto più felice di chi ricerca sempre quello che non può avere. Ormai siamo tutti abituati al benessere e sembra normale volere sempre il massimo, io credo che se preso in modo sano e non come un'ossessione sia giusto cercare di migliorare la propria vita e cercare di avere ciò che ci fa stare bene!! Anche in cucina molte volte i piatti semplici sono più gustosi rispetto a quelli troppo elaborati e quindi mi sembra giusto dare spazio anche a questo tipo di cucina!! Questi asparagi li fa sempre mia mamma e io li trovo buonissimi, ho realizzato la ricetta proprio come lei anche se non escludo possibili varianti più light.



ASPARAGI CON CREMA ALL'UOVO
per 2 persone

20 asparagi
1 tuorlo
80 g di panna da cucina
2 cucchiaini di parmigiano reggiano

brodo vegetale q.b
olio extravergine d'oliva

Lavate bene gli asparagi ed eliminate l'eventuale parte più dura. In una padella fate scaldare un filo d'olio e fate cuocere pochi minuti gli asparagi, allungate con il brodo e cuocete finché gli asparagi saranno teneri. Il brodo dovrà essere completamente assorbito. In una ciotola sbattete il tuorlo con la panna ed il parmigiano, togliete dal fuoco e versate la crema sugli asparagi. La crema d'uovo non deve cuocere ma solo rapprendersi con il calore degli asparagi, in questo modo rimarrà cremosa. Servite subito.

Non possedendo un tegame apposito per la cottura degli asparagi ho optato per questa soluzione e confesso che si è dimostrata perfetta, gli asparagi non si rompono e le loro proprietà non si disperdono nell'acqua di cottura che poi andrebbe scolata.







PASSATELLI ASCIUTTI CON ASPARAGI E SALSICCIA

Penso di aver avuto la grande fortuna di vivere in campagna fin da quando sono nata. Di sicuro vivere in mezzo alla natura con un grande giardino, poter correre liberamente, girare con la bicicletta, cadere, sbucciarsi le ginocchia sulla terra ruvida, fare le collane di margherite e mangiare l'erba del prato con i cracker.. beh per me non ha paragoni con un bell'attico in centro città. Adoro i colori, l'aria ed il silenzio di questi posti, li trovo molto rilassanti. Vivere in campagna spesso e volentieri significa anche mangiare in modo rustico e saporito, in romagna poi questo concetto è ancora più vero, un'infanzia fatta di cappelletti e passatelli la mia.. tutto rigorosamente in brodo. I passatelli asciutti sono un concetto moderno rispetto ai parametri di mia mamma ma ora sono entrati ufficialmente nel nostro menù. Saporiti e gustosi si abbinano a tantissimi condimenti.



E la fortuna di vivere in campagna riaffiora anche in queste foto scattate nella casa delle mie amiche, quella casa in aperta campagna usata per lavoro che offre tanti angolini interessanti per scattare delle fotografie.

PASSATELLI ASCIUTTI ASPARAGI E SALSICCIA

per 2 persone

per i passatelli*

90 g di pangrattato

100 g di parmigiano

10 g di farina 00

2 uova

noce moscata

per il condimento

10 g di asparagi

1 salsiccia

1 cipollotto fresco

ricotta affumicata

olio extravergine d'oliva

*I passatelli difficilmente vengono sempre uguali, molto dipende dalle dimensioni delle uova. Se li preparate più volte vi abituerete a riconoscere la consistenza dell'impasto e a capire se aggiungere pangrattato o parmigiano per renderlo più sodo. Il consiglio è comunque quello di partire più scarsi.

Se dovete preparare i passatelli in brodo l'impasto deve rimanere più morbido e non va usata la farina.



Per i passatelli, mettete tutti gli ingredienti in una ciotola e lavorate con una forchetta, proseguite a mano amalgamando molto bene. Lasciate riposare l'impasto per circa 30 minuti. Nel frattempo preparate il sugo, fate scaldare dell'olio extravergine d'oliva in una larga padella, fate soffriggere la salsiccia a piccoli pezzi poi aggiungete il cipollotto tritato. Lavate gli asparagi eliminate la parte più dura e

tagliateli a rondelle. Aggiungeteli in padella e allungate con un bicchiere di acqua. Lasciate cuocere finché saranno teneri e l'acqua si sarà asciugata ma non troppo.

Mettete l'impasto dei passatelli in uno schiaccia patate dai fori grossi, se non possedete l'apposito attrezzo (per i passatelli asciutti in ogni caso è preferibile lo schiacciapatate). Fate cadere i passatelli direttamente dentro l'acqua bollente salata. Cuocete pochissimi minuti. Scolate con una ramina e metteteli nella padella con il sugo. Condite con un filo d'olio extravergine d'oliva e fate saltare per condire in modo omogeneo. Possibilmente non mescolate per non rompere i passatelli. Disponete i passatelli nei piatti e completate con ricotta grattugiata a piacere.





STRASCICATI AGLI ASPARAGI CON SALSICCIA SECCA E BUFALA

Come vi ho detto ieri mi son alzata prestissimo, domattina sicuramente che devo andare a lavorare dormirei fino alle 10 e al suono della sveglia sarò uno zombie.. va beh.. comunque ieri ho deciso di far un giro al mercato di Ravenna era una vita che non andavo e soprattutto non avevo mai visionato bene la zona alimentare, ci sono un sacco di bancarelle enormi con una marea di gente e in quelle più grandi ci sono 6-7 persone a servire.. che spettacolo, ho comprato tante verdure e delle belle fragole per una spesa anche relativamente bassa.

Mi son fermata davanti ad una bancarella piccola assediata dalla gente, sembrava una di quelle dove fanno delle dimostrazioni e la gente curiosa si ferma a guardare.. invece vendevano prodotti pugliesi, dai formaggi alla pasta, le salsicce secche, le mozzarelle di bufala ma soprattutto la gente comprava i taralli, ne avevano di mille gusti.. io non li ho comprati perchè ho pensato che vorrei provare a farli, in compenso ho comprato salsiccia secca, bufala e delle grosse olive verdi.. nella lunga attesa per essere servita ovviamente ho curiosato tra i vari prodotti e mi è rimasta impressa una pasta.. gli strascicati, così tornata a casa ho voluto provare a farla naturalmente condita con i prodotti appena comprati e con degli asparagi che mi ha dato mia suocera che abita in zona Comacchio, non so cosa ci sia nella terra di quella zona ma i loro asparagi sono enormi, alcuni sono larghi quasi due dita.. davvero, ho messo una foto ma non si capisce molto da reale grandezza!!!



**STRASCICATI AGLI ASPARAGI
CON SALSICCIA SECCA E BUFALA**
per 2 persone

200 gr di semola di grano duro
100-110 ml di acqua
8 fette di salsiccia secca
1 scalogno
5 asparagi "giganti"
10 pomodori rossi piccoli
1/2 mozzarella di bufala
sale, peperoncino

Su un tagliere disponete la semola create un buco al centro con le mani e versateci l'acqua, con una forchetta iniziate ad amalgamare gli ingredienti poi proseguite con le mani e lavorate l'impasto finchè sarà liscio, lasciate riposare 15 minuti. Prendete una parte di impasto e formate un cilindro

largo circa 1-1.5 cm e tagliare delle fettine sottili mezzo centimetro scarso, a questo punto appoggiare tre dita sul lato lungo e facendo pressione trascinate l'impasto creando così lo strascicato. Lasciate asciugare la pasta una ventina di minuti.

Nel frattempo tritate lo scalogno la salsiccia e tagliate gli asparagi a rondelle sottili, metteteli a soffriggere in una padella con un filo d'olio evo, lasciate rosolare cinque minuti e unite i pomodori tagliati a cubetti lasciate cuocere 5 minuti e allungare il sugo con un po d'acqua, salate e aggiungete un po di peperoncino, terminate la cottura. Cuocete la pasta 7-8 minuti in acqua salata condite col sugo e con la mozzarella di bufala a cubetti.

con questa ricetta partecipo al contest di LE MEZZE STAGIONI

SFORMATI DI QUAGLIE AL BACON CON CREMA VERDE DI ASPARAGI

IO *"sai ho appena letto di un contest che ha come giudice Sadler.. sai quello chef di cui ho tanti libri.."*

LUI *"su cos'è??"*

IO *"quaglia e asparagi!"*

.....mi guarda e non dice niente.....

LA MENTE DI LUI *"maiale, pollo, tacchino, vitello, manzo = commestibile.."*

quaglia.. quaglia.. non identificato"

LUI *"io ti chiudo il blog"*

AH AH AH... ma naturalmente io devo provare.. non ho mai mangiato le quaglie.. mi dicono siano buone quindi.. pensa, pensa..

La difficoltà maggiore è stata proprio trovarle queste quaglie
ma alla fine eccole tra le mie manine e ora vi cucino!!!
p.s. alla fine gli è piaciuto!!!



**SFORMATI DI QUAGLIE AL BACON
CON CREMA VERDE DI ASPARAGI**

per due persone

4 quaglie

1/2 limone

1 cucchiaino di vino bianco

12 fette di bacon affumicato

20 gr di pinoli

pepe rosa

sale di cervia al limone e menta

olio extravergine d'oliva

40-50 gr di punte di asparagi

per la salsa

1 tuorlo sodo

10 gr di prezzemolo

1 fetta di pan carrè

1/2 spicchio aglio

100 gr di gambi di asparagi

1 cucchiaino di aceto di vino bianco

30 gr di olio extravergine d'oliva

Disossate le quaglie e riducete la carne ad una dadolata, mettetela in una ciotola con il succo di mezzo limone, il vino bianco, 4 cucchiaini di olio extravergine d'oliva, sale di cervia al limone e menta, pepe rosa macinato, lasciate marinare in frigorifero per un'ora.

Nel frattempo lessate gli asparagi scolateli e prelevate le punte.

Ammollate il pan carrè con l'aceto e acqua. Frullate assieme i gambi degli asparagi il tuorlo sodo, il prezzemolo, l'aglio, il pan carrè ben strizzato e l'olio extravergine d'oliva, regolate di sale e pepe.

Lasciate scolare bene la carne, tostate i pinoli.

Foderate delle terrine monoporzione con le fette di bacon sul fondo mettete un cucchiaino di carne, una parte dei pinoli poi mettete uno strato di punte di asparagi e continuate ad alternare gli strati fino a riempire le terrine, richiudete le fette di bacon sopra, mantenete qualche punta di asparago per le decorazioni. Cuocete in forno a 180° per 30 minuti coperto con alluminio, gli ultimi 10 minuti togliete l'alluminio. Estraete gli sformatini dalle terrine e rimettete in forno sotto il grill per qualche minuto in modo da rosolare il bacon.

Servite gli sformatini con una quenelle di salsa verde e patate arrosto.

UOVA TARTUFATE

Ho scoperto che il babbo di una mia collega va a tartufo e così ho drizzato le antenne.. e ovviamente l'ho richiesto.. oggi me ne sono arrivati 30 gr freschi freschi appena scovati dal fido Eros (il cane).. usiamolo subito.. voglio lasciarvi una ricettina per un antipasto semplice ma gustosissimo, uova e tartufo.. un abbinamento classico ma arricchito dall'aggiunta degli asparagi e altre verdure con una nota croccante!!!



UOVA TARTUATE CON ASPARAGI E CIPOLLOTTI
per 4 persone

4 uova
10+6 asparagi
4 cipollotti
1 carota
1 costa piccola di sedano
4 fette di pane
tartufo bianchetto
brodo vegetale
olio extravergine d'oliva
sale, pepe

Tagliare i cipollotti e le carote a rondelle sottili, i 10 asparagi e il sedano a tocchetti e mettere tutto in una padella dove avrete fatto scaldare un po d'olio extravergine d'oliva, salate, pepate e lasciate cuocere 10 minuti, allungate con del brodo vegetale o con dell'acqua, continuate a cuocere finchè le verdure saranno morbide circa 10 minuti, dipende da quanto tagliate grosse le verdure.

A questo punto frullate ma lasciate il composto un po grossolano, se troppo asciutto allungate con del brodo vegetale.

Mettete a bollire dell'acqua in un pentolino che possa contenere tutte le uova.

Tagliate della pellicola a quadri 20×20 e ungeteli con un po d'olio, mettete la pellicola dentro una tazza, disponete qualche scaglia di tartufo e rompeteci un uovo dentro, chiudete bene la pellicola e mettete a cuocere 5 minuti.

Nel frattempo prendete le fette di pane e ricavateci dei dischi che farete abbrustolire in padella o al grill in forno. Prendete gli altri 6 asparagi tagliateli in modo da mantenere solo la parte più tenera, tagliateli a metà e cuoceteli in padella per pochi minuti, allungando con un po di brodo vegetale.

Sul piatto di portata disponete qualche cucchiaino di salsa al centro mettete il disco di pane e sopra l'uovo, decorate con gli asparagi qualche scaglia di tartufo e un filo d'olio extravergine d'oliva.