

Porridge allo yogurt lampone e zafferano

Eccole le ferie estive.. le tanto attese ferie estive, mi sono sempre sembrate come il capodanno, come se dovessero rappresentare la fine di qualcosa, come se prima delle vacanze, o prima dell'anno nuovo, si dovesse chiudere qualche cerchio per poi ripartire. C'è chi fa resoconti, l'elenco dei buoni propositi.. è una cosa che non ricordo di aver mai fatto, ho sempre pensato che il tempo scorre e basta, in realtà traccio delle linee quando ne sento il bisogno, tante piccole linee. Negli ultimi anni ne ho tracciate parecchie, mi rendo conto di aver avuto la fortuna di riuscire finalmente a cogliere i segnali a capire come ribaltare i punti di vista o come riuscire a vederli entrambi per decidere da quale parte stare o se stare anche da entrambe.. perché si deve sempre prendere una posizione netta? Perché si deve sempre avere ragione? capita, a volte, che il punto di vista di qualcuno ci faccia capire che sbagliamo, o che esistono altre vie, o che l'idea che ci si è fatti di un comportamento altrui non corrisponda a quello reale, il confronto è tutto. Quello che oggi non farei mai, domani potrebbe essere l'unica strada che voglio percorrere per questo ho imparato a non giudicare, la possibilità di ritrovarsi in qualsiasi tipo di situazione è reale. Ho pianto, ho detto cose brutte, ho avuto paura, a tratti mi sono quasi arresa, non mi son piaciuta, mi sono offesa, ma soprattutto ho parlato tanto, tantissimo, ho parlato tanto e mi sono confrontata con persone meravigliose, aperte, empatiche, commoventi che ho l'immensa fortuna di aver incrociato sul mio cammino, e che sono state lì con me anche nel mio buio più profondo, qualcuno c'era già, tanti sono arrivati al momento giusto come un grande dono, ognuno con uno scopo che ho compreso. Parlo tanto con me stessa e mi guardo dentro per rendermi conto che farlo davvero può essere

pericoloso quanto rivoluzionario. Spesso non si vuole vedere veramente perché nemmeno noi sappiamo davvero chi siamo, è complicato affrontarsi ed è difficile e quasi sempre doloroso, per me lo è stato ma era inevitabile. Probabilmente è andato tutto come doveva, se mi guardo indietro mi rendo conto di come gli eventi si siano incastrati tra loro, di come ogni persona incontrata, ogni frase sentita, ogni situazione vissuta sia stata un percorso, come ciò che sembrava un dolore o una difficoltà insormontabile sia stato in realtà una spinta verso la crescita o si sia rivelato una grande opportunità per un "dopo" decisamente migliore. Non ottenere qualcosa o perdere qualcosa ci crea dolore, lo viviamo come una sfortuna, e se invece fosse una protezione, se ci tenesse solo lontani da una strada sbagliata, se ci stessimo rendendo liberi per qualcosa di migliore per noi che deve arrivare? Da quando ho aperto mente e anima piccole frasi, piccoli concetti, piccole cose apparentemente insignificanti mi portano consapevolezza dirompenti e inaspettate che sento mi rendono forte e migliore. Mi sento ripetere la stessa frase da alcune persone che mi conoscono da decenni... *"non ho mai visto nessuno cambiare così tanto così in fretta"* a volte non mi rendo conto bene nemmeno io che sia successo, come sia stato possibile e mi sento lusingata, mi sento fortunata ma da sistemare c'è ancora tantissimo, cammino su un filo sottile, cadere è un attimo, bisogna stare sempre all'erta perché in realtà sono solo microscopici passi, la strada è infinita...

Ma dicevamo, le ferie.. quando sento questa parola la associo a relax, spensieratezza, calma! La colazione è un momento che trovo in assoluto rilassante.. una bella colazione fatta con calma, con i piedi sulla sedia ed un braccio che avvolge le ginocchia, con il respiro lento e profondo, lo sguardo ancora assonnato, i segni del cuscino sulla faccia, le occhiaie ancora ben visibili, una tazza piena del caffè bollente della moka e la mente sognante ma soprattutto senza i minuti contati per andare al lavoro.

Odiavo tutto ciò che era molle e inzuppato, la parola *porridge* mi faceva quasi senso e non avrei mai creduto di poterlo mangiare. Ma, giustamente, anche in questo si cambia. Il mio in realtà è un finto porridge perché non ho fatto ammolare i fiocchi d'avena nell'acqua e non li ho cotti nel latte, li ho solamente lasciati ad ammorbidirsi nello yogurt greco per una notte, ma per questo vi rimando alla ricetta! Lo zafferano mi piace in modo particolare nei dolci ma a mio gusto risulta stucchevole per questo lo abbino a qualcosa di aspro come i lamponi ed il kiwi. Potete utilizzare anche degli agrumi o dei chicchi di melagrana in alternativa quando di stagione.



Porridge allo yogurt con zafferano e lamponi

- 300 g yogurt greco 0%
- 150 g bevanda alla mandorla (senza zucchero)
- 60 g fiocchi d'avena
- 60 g lamponi freschi
- 30 g CaoZen (Melandri Gaudenzio)
- 1 bustina di zafferano
- 1 kiwi
- mirtilli freschi

1. La sera prima mettete in una ciotola i fiocchi d'avena con lo yogurt greco e la bevanda alla mandorla, mescolate, coprite bene la ciotola con della pellicola e riponete in frigorifero.
2. Il mattino seguente dividete a metà il composto, in una metà mettete lo zafferano e nell'altra i lamponi lavati, mescolate bene entrambi, i lamponi si differenziano mescolando.
3. Sbucciate il kiwi e tagliatelo a dadini, lavate ed asciugate i mirtilli.
4. Sul fondo di due ciotole mettete qualche dadino di kiwi, qualche mirtillo e un cucchiaino di CaoZen, fate un primo strato con il porridge al lampone, fate un secondo strato di frutta e CaoZen, proseguite con il porridge allo zafferano e decorate con la frutta ed il CaoZen rimasti.
5. Consumate subito.

Se preferite dolcificare il porridge potete aggiungere un paio di cucchiaini di miele o di malto di riso o sciroppo di

datteri.







Amelia di Venere



Zuppa verde con borlotti e cereali decorticati

La zuppa verde con borlotti e cereali decorticati è un delizioso comfort food ideale da consumare durante le fredde giornate invernali. Ho deciso di preparare questa zuppa utilizzando parti di verdure generalmente scartate, questo permette quindi anche di ridurre gli scarti di cibo.

La presenza di legumi e cereali nella proporzione di 70/30 grammi a persona, rende questa pietanza un piatto completo.

Io ho utilizzato borlotti Lamon giganti e un mix di chicchi decorticati biologici di Melandri Gaudenzio che trovo perfetti per le zuppe ma potete utilizzare qualsiasi altro cereale, anche del riso integrale, basterà solo inserirli nella zuppa nel momento giusto in base al loro tempo di cottura.



Complément de Venise

Le zuppe sono ottime e utili per utilizzare anche le parti delle verdure che spesso non utilizziamo come le bucce esterne ed i gambi dei finocchi troppo duri per essere mangiati crudi, o le foglie esterne dei broccoli e dei cavolfiori.

- 140 g di fagioli borlotti Lamon*
- 60 g di mix cereali decorticati (avena, miglio, sorgo, grano saraceno*)
- 80 g di broccoli (gambo, cimette, foglie)
- 80 g di foglie esterne di finocchi
- 80 g di foglie di cavolo nero
- 70 g di verza
- 50 g di foglie di cavolfiore
- 1 cipolla
- sale grosso
- pepe nero
- 30 g di olio extravergine d'oliva

1. Mettete in ammollo i fagioli per 8 ore.
2. Lavate le verdure e tagliate tutto grossolanamente, mondate una cipolla e tagliatela a pezzetti. Aggiungete 1,5 litri di acqua e cuocete le verdure per 40 minuti.
3. Scolate i fagioli ed uniteli alla zuppa.
4. Proseguite la cottura per circa 40 minuti, lavate accuratamente il mix di cereali ed uniteli alle verdure. Regolate di sale e pepe a piacere e terminate la cottura, circa 20 minuti. Condite con l'olio e servite ben caldo.

*prodotti di Melandri Gaudenzio

Le verdure dovrebbero essere cotte in modo veloce per preservare tutte le loro proprietà, per le zupper però io prevedo delle cotture piuttosto lunghe, questo perché trovo che si crei un sapore più omogeneo e una consistenza cremosa.






Amalia di Venere





ZUPPA DI TOPINAMBUR E CAVOLO NERO CON AVENA E FAGIOLI OCCHIO NERO

Questo potrei senza dubbio definirlo l'inverno delle zuppe, ebbene non ne avevo mai cucinate tante e tutte così buone!

La zuppa di topinambur e cavolo nero con avena e fagioli occhio nero è ottima e saporita, il topinambur senza dubbio dona un sapore ben definito molto gradevole che si sposa alla perfezione con il cavolo nero.



Lambelico di Venere

ZUPPA DI TOPINAMBUR CON AVENA E FAGIOLI OCCHIO NERO



- 120 g di fagioli occhio nero
- 140 g di avena decorticata
- 2 porri
- 2 carote
- 200 g di topinambur al netto
- 130 g di cavolo nero
- 2 patate medie
- 1,8 lt di brodo vegetale
- olio extravergine d'oliva
- pepe nero

1. Mettete in ammollo i fagioli occhio nero 4 ore prima di preparare la zuppa.
2. Fate scaldare il brodo in un tegame.
3. Sbucciate il topinambur, pesate il quantitativo necessario, tagliatelo a cubetti e tenete da parte.
4. Eliminate le estremità e la foglia esterna dai porri, tagliateli a rondelle.
5. Pulite le carote e tagliatele a dadini, mettete entrambi in un tegame di terracotta con due cucchiaini di olio extravergine d'oliva e fate rosolare qualche minuto.
6. Allungate con qualche mestolo di brodo bollente ed unite

il topinambur ed i fagioli scolati.

7. Lavate il cavolo nero e tagliatelo a striscioline, unitelo alla zuppa con tutto il brodo rimasto, cuocete 40 minuti.
8. Sbucciate e lavate le patate, tagliateli a dadini.
9. Lavate accuratamente l'avena e scolatela. Unite entrambi alla zuppa e cuocete ancora 40 minuti.
10. Se fosse necessario unite altro brodo anche in base a quanto volete ottenere brodosa la zuppa.
11. Servite subito con un filo d'olio extravergine d'oliva e pepe nero a piacere.





Amalia di Venere



Complais di Venere





Conchilio di Venere

CROISSANT AI CEREALI

Cosa c'è di meglio quando la mattina per colazione ci aspetta un bel croissant ai cereali!?! Se poi è sabato o domenica ancora meglio, una vera e propria coccola. Ho preparato queste delizie due tre volte alcuni anni fa con questa ricetta di Paoletta e son sempre venuti uno spettacolo. Ho provato un'altra ricetta che non ricordo di chi fosse e una anche di un pasticciere famoso ma per me i suoi erano i migliori, ho provato anche i croissant francesi ma son troppo burrosi per i miei gusti. Comunque è passato un pochino di tempo dall'ultima volta che li ho preparati e a luglio mi è riemersa la voglia di farli e mi sono fissata con i cereali, poi la mancanza di tempo mi ha fatto desistere ma il destino è destino ed è arrivato l'MTC di settembre con la proposta si Jane a far riemergere la voglia di provare. Non sono un'esperta di lievitati e quindi ho seguito il consiglio di Jane di mantenere una buona parte di farina di forza, si perché in realtà io volevo usare solo farine ai cereali.. magari un'altra volta. Ho fatto un mix delle due ricette, quella di Paoletta e quella di Jane, e devo dire che sono rimasta piuttosto soddisfatta, ma lascio in archivio la ricetta di Jane da provare senza cambiare una virgola!! Buona colazione e buona settimana!!!



CROISSANT AI CEREALI

per 25 croissant piccoli

300 g di farina manitoba
80 g di farina integrale bio
60 g di farina di farro bio
20 g di farina di orzo

20 g di farina di segale
20 g di farina d'avena
60 g di zucchero di canna chiaro
10 g di miele di acacia
1 cucchiaino di malto d'orzo
1 tuorlo
150 g di acqua
150 g di latte
8 g di lievito di birra fresco
40 g di burro
10 g di sale fino
5 g di aceto di mele

Per sfogliare

250 g di burro bavarese 82% di grassi

Inoltre

1 tuorlo
2-3 cucchiaini di latte
semi di lino Melandri Gaudenzio
zucchero di canna

In una ciotola mescolate assieme tutte le farine. In un'altra ciotola mettete 150 grammi di mix di farine, l'acqua, il malto ed il lievito di birra e mescolate velocemente, anche se il composto rimane grumoso non importa. Coprite con pellicola per alimenti e lasciate lievitare fino al raddoppio, circa un'ora. Contemporaneamente scaldate il latte e fate sciogliere lo zucchero ed il miele, lasciate raffreddare. Togliete il burro per l'impasto, 40 grammi, dal frigorifero e tagliatelo a dadini. Mettete il preimpasto nella planetaria o sul piano di lavoro, aggiungete qualche cucchiaino di farina, l'aceto ed il tuorlo, fate assorbire e proseguite unendo farina alternata ad il latte fino ad esaurimento. Lavorate al massimo 5 minuti l'impasto. Alla fine aggiungete il sale ed il burro fateli assorbire e rovesciate l'impasto sul piano di lavoro. Formate una palla con le mani e mettetelo in una ciotola capiente, coprite con pellicola per alimenti e mettete in frigorifero a

lievitare ad una temperatura di 5-6°C. Io l'ho lasciato tutta la notte.

La mattina seguente prendete il burro per la sfogliatura e lasciatelo ammorbidire a temperatura ambiente per 30 minuti, dipende dal caldo nell'ambiente, mettetelo tra due fogli di pellicola per alimenti (1). Battetelo con un mattarello per ammorbidirlo e formate un rettangolo di circa 20×25 centimetri (2). Mettetelo in freezer 5 minuti. Riprendete l'impasto, sgonfiate con le dita (3) e stendetelo formando un rettangolo di circa 24×40 (rispetto al panetto di burro deve essere più largo di 2 centimetri per parte in larghezza e 2 cm più la metà in lunghezza). Poggiate il panetto di burro a due centimetri dall'inizio dell'impasto e rovesciatevi sopra la parte senza burro (4).



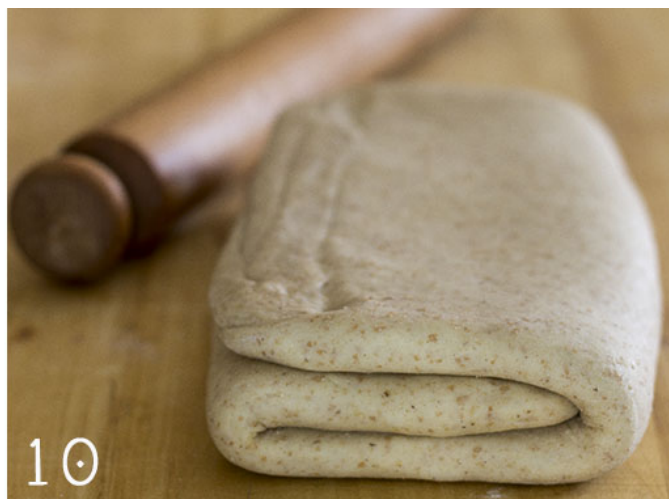
Ripiegate la parte con il burro sull'impasto (5). Girate il

panetto formato in modo da avere l'apertura alla vostra destra (6). Schiacciatelo con il mattarello per tutta la lunghezza in modo che il burro si distribuisca più uniformemente e sigillate bene le estremità. Stendete l'impasto (7) e ripiegate nuovamente a libro (8-9).



Avvolgete la pasta (10) nella pellicola per alimenti e mettete in frigorifero per 30 min a 4°C. Riprendete la pasta e fate altre due volte le pieghe, in totale dovrete fare 3 pieghe a 3.

Dopo l'ultima piega fate fare il riposo in frigorifero poi stendete la pasta ad uno spessore di 5 millimetri, otterrete un rettangolo di circa 26x50. Tagliatelo a metà per il verso della lunghezza e da ogni metà ricavate i triangoli con una base di circa 9 centimetri (11). Praticate un piccolo taglio alla base dei triangoli



Prendete i triangoli dalle due estremità e allungateli con delicatezza (12). Aprite il triangolo alla base dove avete fatto il taglio e iniziate ad arrotolarlo tenendo tirata la punta con l'altra mano (13). Fate in modo che la punta capiti sempre sotto al croissant altrimenti in cottura di alza e si brucia.



Fate lievitare il croissant su una teglia ben distanziati tra loro. Ci vorranno circa 2 ore ma il tempo dipende dal caldo dell'ambiente. Sbattete il tuorlo con il latte e spennellate i croissant, cospargeteli con i semi di lino ed un pizzico abbondante di zucchero di canna. Scaldate il forno a 220°C, quando avrà raggiunto la temperatura attendete 5 minuti poi infornate i croissant, cuoceteli 10 minuti poi abbassate il forno a 200°C e proseguite la cottura altri 10 minuti. Fate attenzione che non si brucino, se notate che si stanno scurendo troppo copriteli con un foglio di alluminio per alimenti.

Potete congelare i croissant appena formati prima di farli lievitare, metteteli su un vassoio e successivamente potrete trasferirli in un sacchetto. La sera prima di consumarli metteteli in frigorifero possibilmente già nella teglia di cottura e ad una bassa temperatura in modo che si scongelino

senza però lievitare. Al mattino toglieteli dal frigorifero e fate lievitare 2 ore prima di cuocerli. Saranno come appena fatti.







con questa ricetta partecipo all'MTC di settembre



PLUMCAKE INTEGRALI ALL'AVENA E CONFETTURA DI SUSINE

Avete presente quelle macchinette malefiche che mettono all'interno della mensa delle aziende? Ebbene si, anche in quella dove lavoro ce n'è una che stà lì... e ti guarda.. ti invoglia e ti obbliga a mangiare qualcosa.. si, ti obbliga, perchè tu con tutti i buoni propositi del mondo ti porti la mela da casa che sarà pure buona ma quando alle 10 stai morendo di fame e un bel biscottino ti fa l'occholino voglio vedere cosa scegli!!

Ogni tanto però la mia coscienza fa capolino e allora mi lascio tentare solo da prodotti più sani, infatti non mancano i prodotti biologici, integrali i gluten free e addirittura i vegani. Allora un giorno ho mangiato un plumcake alla crusca e avena, non era male e fu così che il tarlo si insinuò nella mia testolina.. e quando questo succede non posso far altro che assecondarlo. Devo dire che il risultato ha superato le mie aspettative, i plumcake sono davvero buoni, hanno un sapore rustico e sano, naturalmente se usate una confettura fatta da voi come ho fatto io, la vostra colazione sarà ancora meglio.



clicca sul titolo per la ricetta

**PLUMCAKE INTEGRALI ALL'AVENA
E CONFETTURA DI SUSINE**





La mia ricetta e quelle per altre splendide colazioni, potete trovarla nel n° 6 di Taste&More Magazine

MOUSSE DI AVENA ALLA RICOTTA E LEMON CURD

Qualche giorno fa ero a pranzo da mia mamma che ha preparato il riso e mi ha ricordato di quando lo preparava con il latte,

come primo piatto intendo, era davvero buono e credo siano almeno 15 anni che non lo mangio, sicuramente adesso avrebbe il sapore dei ricordi e mi riporterebbe indietro nel tempo.

Del risolatte esiste anche la versione dessert che tutti conoscete e così ispirata da quello, ho voluto creare, più o meno, questa variante all'avena.

Subito credovo fosse una buona idea, poi mentre la preparavo ho iniziato ad avere dubbi sulla consistenza, poi quando era finita non mi convinceva ma quando ho assaggiato tutto l'insieme devo dire che ne sono rimasta piacevolmente colpita.

Nel complesso la crema è delicata e dolce e il fatto che l'avena non si spappoli mi è piaciuta perchè mantiene una nota "croccante" anche se non troppo. Inizilamente avevo pensato di abbinare una confettura ma avrebbe reso tutto stucchevole invece il lemon curd si adatta perfettamente e in bocca crea un'ottimo bilanciamento tra aspro e dolce.



MOUSSE DI AVENA ALLA RICOTTA E LEMON CURD

per 2-3 porzioni

50 gr di avena decorticata Melandri Gaudenzio

70 gr di zucchero semolato

500 gr di latte intero

500 gr di acqua

scorza di 1/2 limone

un pezzetto di bacca di vaniglia

10 gr di latte di mandorle

100 gr di ricotta di mucca fresca

per il lemon curd

1 limone bio
1 uovo
35 gr di burro freddo
80 gr di zucchero

Lavate accuratamente l'avena sotto acqua corrente fresca, in un pentolino mettete l'acqua e il latte, immergetevi l'avena e mettete sul fuoco, aggiungete la vaniglia, lo zucchero e la scorza grattugiata di 1/2 limone, cuocete per circa 2 ore a fuoco lento, l'avena deve essere ben cotta, ma fate attenzione quando il liquido inizierà a scarseggiare che non attacchi e si bruci, quindi mescolate spesso ed eventualmente aggiungete un'altro po di liquido, la consistenza finale risulterà una crema densa e un po collosa dal sapore lievemente caramellato ma l'avena rimarrà intatta e soda.

PS. la cottura può variare in base ai gusti, se vi piace più "dura" basterà diminuire il liquido e ridurre i tempi di cottura.

Aggiungete il latte di mandorla e lasciate completamente raffreddare. Aggiungete la ricotta fresca ed amalgamate bene! Riempite dei vasetti monodose fino a due dita dal bordo e conservate in frigorifero.

Per il lemon curd, tagliate il burro molto freddo in piccoli cubetti e tenetelo in frigo fino all'utilizzo, in un pentolino sbattete poco l'uovo con lo zucchero, lavate accuratamente il limone, privatelo della scorza che aggiungerete assieme al suo succo, all'uovo.

Mettete sul fuoco a fiamma bassa e mescolate continuamente, iniziate ad unire un pezzetto per volta il burro, mettete il secondo pezzetto quando il primo sarà completamente sciolto, in questo modo "raffredderete" sempre il composto impedendo all'uovo di cuocere formando sgradevoli grumi.

Quando l'ultimo pezzetto di burro si sarà sciolto spegnete il fuoco e passate il lemon curd in un colino in modo da ottenere una crema liscia.

Lasciatela raffreddare poi disponetene un paio di cucchiari in ogni vasetto.

Conservate in frigo.



ombelicodivenere.blogspot.it



ombelicodivenere.blogspot.it



Ringrazio tanto Maria per avermi donato questo gradito premio.



e vorrei ringraziare anche Martina per questo premio, grazie mille davvero!!!!

