

BRACIOLE RIPIENE AL GRUYERE BACON E PORCINI

Questo post contiene forti dosi di amicizia.. si lo so, questo mese va così, va di parole sdolcinate, e non è ancora finita, vi aspettano ancora belle parole per belle persone, ma ne parleremo più avanti!!

Oggi parliamo ancora di cuore, di ricette del cuore. E se la prima ricetta l'ho dedicata alla mia terra la seconda la dedico alle amiche, quelle vere, quelle che ci sono da vent'anni sempre, quelle delle litigate, dei confronti, delle risate, delle nottate in discoteca e delle dormite in spiaggia aspettando l'alba, quelle dei primi lunghi viaggi, quelle con cui condividere le emozioni, quelle della prima sbornia, quelle con cui confidarsi, quelle che non ti giudicano ma ti consigliano, quelle che corrono se hai bisogno, sempre loro, le mie "sorelline"

Era il lontano 2006 quando le due menti giocose malate del gruppo decisero di trasformarsi in Antonella Clerici e nonna Pina, quella delle tagliatelle, ed inviare ad ognuna una lettera con dentro una pasta, tipo quella della vecchia pubblicità di una nota marca di pasta. Questa lettera conteneva un invito a partecipare alla "prova del quoco" (non ho sbagliato a scrivere.. proprio di quoco si trattava, giusto per far capire la sgangheratezza del gruppo) La nostra serata "mondana" consisteva nel cucinare una ricetta in un'ora e loro due, insindacabili giudici, avrebbero stabilito le vincitrici. Naturalmente le "caz..volate" fanno tutt'ora parte del gruppo e quindi ai tempi accettammo tutte e con entusiasmo. Ci trovammo alla serata provviste di tutti i nostri ingredienti pronte a cucinare sulle note della canzone "le tagliatelle di nonna Pina" che si ripeteva continuamente 0.o!! Se qualcuno volesse calarsi nell'ambient della serata troverà il video della colonna sonora di questo post!!!

Premetto che nessuna delle mie amiche si è mai rivelata una cuoca eccelsa o perlomeno non con tanta passione come la mia, anche se negli ultimi anni devo ammettere che mi stanno stupendo tantissimo, quindi vincere era piuttosto facile anche se nemmeno io ero molto esperta e fantasiosa in cucina.

La mia proposta di quella sera furono delle briciole ripiene di verdure e formaggio filante e mi classificai al primo posto!! La mia prima vittoria, e non poteva che rimanermi nel cuore!

Ma anche le cose divertenti si fanno seriamente, infatti erano previsti anche i premi, realizzati a mano proprio da una delle due menti, lei che fa la ceramista mi ha omaggiato con una scultura che tutt'ora fa sfoggio di se sugli scaffali di casa mia.

Con questa ricetta quindi voglio ricordare quel momento divertente, ho rielaborato la ricetta migliorandola come siamo migliorate noi amiche negli anni, gli ho messo la "crosta" come quella che ci siamo fatte crescendo soprattutto negli ultimi anni. Per voi amiche mie!!





BRACIOLE DI VITELLO RIPIENE

AL GRUYERE BACON E PORCINI

per 4 persone

4 braciole di vitello con l'osso

100 g di patate lesse al netto degli scarti

12 g di funghi porcini secchi

90 g di bacon

90 g di Gruyère

50 g di granella di nocciole

olio extravergine d'oliva

1 albume

sale



Mettete in ammollo i funghi in abbondante acqua fresca. Lessate la patata, scolatela e fatela raffreddare in una ciotola di acqua fredda. Sbucciatela e con uno schiacciapatate riducetela in poltiglia. Strizzate bene i funghi, tagliateli a piccoli pezzi, tagliate a listarelle il bacon e rosolatelo in padella, tagliate il Gruyere in piccoli dadini, unite tutto alle patate. Non salate perché gli ingredienti sono già tutti piuttosto saporiti.

Praticate un taglio al centro delle braciole facendo attenzione a non romperle sopra e sotto, cercate di arrivare fino all'osso in modo che il "buco" sia più capiente. Riempite con una parte di ripieno, chiudete con 2-3 stuzzichini.

Sbattete l'albume con un pizzico di sale e passatevi le briciole, scolatele dall'albume in eccesso e passatele nella granella di nocciole. Scaldate dell'olio extravergine d'oliva e soffriggete le briciole a fuoco non troppo alto per evitare che si brucino le nocciole senza cuocere all'interno. Girare a metà cottura e servire calde.



Prima di passare alla visione del super premio parliamo dei formaggi svizzeri! E se un formaggio fosse un'amica come sarebbe?

Se l'**EMMENTALER** fosse un'amica sarebbe quella dolce ma stuzzicante come il suo sapore dolce/piccante, sarebbe quella inconfondibile che si distingue solo per il suo carattere

strano, come unica è la sua forma ed inconfondibile e "diversamente buono" il suo sapore, sarebbe quella dalle idee particolari e uniche, come unici sono i suoi buchi che si formano in modo naturale, sarebbe quella che più invecchia e più diventa forte!!

Se il **GRUYERE** fosse un'amica sarebbe la leader del gruppo, quella dal carattere forte e tutta d'un pezzo come compatta è la sua pasta, sarebbe quella un po' dura ma che quando si apre lascia intravedere un animo delizioso, come un pò dura è la crosta che avvolge il formaggio ma al suo interno scopri un "cuore" avvolgente ed intenso, sarebbe quella ferma nelle sue decisioni come deciso è l'aspetto ed il sapore del gruyere!!
Chi non vorrebbe avere due amiche così!?



Colombelico di Venere

il mio primo premio alla “prova del quoco”





La "Clerici" e la nonna Pina



con le vincitrici, io la seconda da sinistra e le sorelle arrivate seconde!

Con questa ricetta partecipo al contest noiCHEESEamo
indetto da Formaggi Svizzeri
in collaborazione con il blog Peperoni e Patate



EGG BENEDICT WITH ENGLISH MUFFIN AND BACON, PEANUT AND BANANA PANCAKE, BLUEBERRY AND POMEGRANATE JUICE

Subito ho pensato “magari chiedo se posso fare la mia colazione a rate, oggi potrei fare i muffin, domani i pancake, e dopodomani salsa, uovo e bevanda.. poi loro si fanno un bel collage e creano la mia American breakfast...” mmmhh.. mi sa che non se pò fa!!! Qui ci vuole un giorno di ferie per preparare questa velocissima colazione, ma la cosa più difficile è stata incastrare i tempi, l’uovo all’ultimo quando già è tutto nel piatto, la salsa subito prima intanto che si scalda l’acqua per l’ovetto, i pancake ancora prima, e il succo!?!?... sgrana la melagrana che schizza ovunque, frulla assieme ai mirtilli, filtra tutto.... aiuto.. e pensate che ho avuto la bella idea di fare due versioni.. quindi in mezzo a tutto ciò c’era anche un’altro dolce e un succo che vedrete i prossimi giorni!!! Ok... la chiamano colazione ma se uno non si sveglia alle 5 non può che diventare un pranzo.. io lo ammetto, ho fatto “colazione” alle 13:30!!

Diciamolo, ormai vincere questa gara è diventato impegnativo, il livello è sempre più alto e per il prossimo mese già tremo al pensiero di cosa mi aspetta, chissà chi ci sarà dopo Roberta che questo mese ci ha fatto sudare ai fornelli!! e adesso chi spera più di vincere?!?!

Devo però ammettere che ho una passione per l’America, le loro esagerazioni, le manie.. mi fanno simpatia e quando ho visitato questo paese le ho trovate bellissime da vivere,

forse perchè ero una semplice turista, ma devo dire che da est a ovest il loro senso civico e il rispetto delle regole superano di gran lunga il nostro e per questo li ammiro tanto! Di colazioni tipiche ne ho fatte diverse e quasi sempre comprendevano i pancake, è stata quindi la prima cosa a saltarmi alla mente, ancora una volta per l'MTC ho pensato all'abbinamento arachidi banane, non so ma per me sono due cose che viaggiano assieme!



**EGG BENEDICT WITH ENGLISH MUFFIN AND BACON
PEANUT AND BANANA PANCAKE
BLUEBERRY AND POMEGRANATE JUICE**

per due persone

Per gli English muffin

450 g di farina forte

225 ml latte

55 ml di acqua

25 g lievito di birra fresco

2 cucchiaini di zucchero

1 cucchiaino di sale

per la salsa olandese all'arancia

2 tuorli

60 g di burro fuso

1 cucchiaio di succo di arancia

scorza di limone

fior di sale, pepe

Per i pancake

110 g di farina 00

100 g di latte fresco

80 g di yogurt alla vaniglia

35 g di burro fuso

35 g di sciroppo d'agave bio

25 g di composto di arachidi*

1 uovo

1/4 di cucchiaino di bicarbonato di sodio

1 cucchiaino raso di lievito per dolci

succo di limone

per servire

1 banana

sciroppo d'agave bio

mirtilli freschi

*per il composto di arachidi

100 g di arachidi non salate

20 g di sciroppo d'agave bio

1 cucchiaio di olio di semi di arachidi

per il succo

120 g di mirtilli freschi

120 g di succo di melagrana fresco**

100 g di acqua

1 cucchiaino di zucchero

inoltre

2 uova

80 g di bacon

*Fate tostare le arachidi a 200 gradi per 5 minuti, mettetele calde in un mixer con lo sciroppo d'agave e l'olio di arachidi, frullate fino a formare una polvere finissima.

**Per ottenere questa quantità di succo dovrete sgranare circa 3 frutti grossi o 4 medi, mettete i chicchi nello schiaccia papate pochi per volta, e schiacciate, fate attenzione agli schizzi, filtrate per eliminare eventuali semi.



Per gli English muffin, mettete a scaldare appena il latte con l'acqua, togliete dal fuoco e fatevi sciogliere dentro il lievito e lo zucchero, lasciate riposare una decina di minuti. Versate la farina nell'impastatrice, formate un buco al centro dove verserete il latte con il lievito. Impastate fino a formare una palla liscia, unite il sale, continuate ad impastare per 7-8 minuti. Imburrate una ciotola, mettete

l'impasto, fatelo "rotolare" nel burro e lasciate lievitare fino al raddoppio coperto da pellicola!

Stendete la pasta alta circa 1,5 centimetri, scaldate una padella antiaderente e cuocete i muffin 4-5 minuti per parte regolando la potenza della fiamma per non bruciarli.

Per i pancake mettete un cucchiaino di succo di limone del latte e fare riposare una decina di minuti. Fate fondere il burro, unitelo allo yogurt, all'uovo e al latte, unite lo sciroppo d'agave e mescolate bene, aggiungete la farina il lievito e il bicarbonato setacciati, il composto di arachidi e mescolate poco, giusto il necessario ad amalgamare gli ingredienti. Ungete appena una padella antiaderente, io metto poco burro su uno scottex e lo passo nella padella, quando sarà ben calda versate un mestolo scarso di composto, questo dipende da quanto volete grandi i pancake. L'impasto che propongo è piuttosto liquido, in questo modo i pancake rimangono più soffici ma difficili da gestire in cottura, se avete un coppapasta da circa 10 centimetri potete ungere la sua circonferenza da un lato, appoggiarlo nella padella e versare l'impasto al suo interno, coprite con un coperchio, al momento di girare il pancake assicuratevi con un coltello, che si stacchi bene dalle pareti, giratelo e terminate la cottura. Ad ogni pancake è necessario ungere nuovamente la padella.

Per il succo, in una ciotola versate il succo di melagrana** i mirtilli, l'acqua e lo zucchero, frullate tutto con il frullatore ad immersione o se preferite con un frullatore normale, filtrate tutto e versate nei bicchieri.

Per la salsa in una ciotola sbattete i tuorli con il succo d'arancia e la scorza di limone, fate fondere il burro.

Mettete la ciotola a bagnomaria facendo attenzione che non tocchi l'acqua, iniziate a montare il composto con le fruste elettriche, dopo qualche minuto iniziate ad unire a filo il burro, montate finchè la salsa avrà una consistenza cremosa, completate con fior sale e pepe a piacere.

Per le uova mettete a scaldare dell'acqua, rompete un uovo in una ciotola, quando iniziano a vedersi le prime bollicine sul fondo, fate scivolare delicatamente l'uovo nell'acqua, lasciate dentro circa 3-4 minuti, dipende anche dalla grandezza delle uova, le mie erano grandi e hanno sfiorato i 5 minuti rimanendo comunque liquide all'interno e con l'albume morbido.

Mentre le uova cuociono frullate il bacon e rosolatelo senza olio, in padella finchè sarà ben dorato.

In un piatto disponete i pancake, sopra mettete delle fette di banana che avrete irrorato con del succo di limone per non farle annerire, alcuni mirtilli freschi e dello sciroppo d'agave a piacere.

Affianco mettete un muffin, poggiatevi sopra l'uovo e sopra ad esso un cucchiaino di salsa, accompagnate con le briciole di bacon, e servite accompagnando con il succo di mirtilli e melagrana.





con queste ricette partecipo all'MTC di ottobre



CHILI CON CIPOLLE TORTILLAS DI MAIS E PATATE ALLA CENERE

Ed eccoci qui.. mentre ancora navigavamo in mezzo ai mari, intenti a “spazzolare” via intere cambuse, siamo stati scaraventati direttamente nelle meravigliose praterie del Texas.. ammetto che sono di parte perchè ho un debole per l’America, dopo il mio viaggetto, di cui ormai sarete stanchi di sentirne parlare, mi è rimasta proprio nel cuore, per i posti, la gente, l’organizzazione, i grattaceli e a pochi chilometri lo sguardo che si perde verso l’infinito, immerso nel verde di prati infiniti.

Sarò stata pure fortunata ma, io mi son trovata benissimo. Detto questo, ricordo di aver mangiato tex-mex non in Texas ma in New Mexico, a SantaFe per l’esattezza, in un locale carinissimo e anche se eravamo stanchissimi la cena ce la siamo proprio goduta, come ce la siamo goduta ora, grazie alla magnifica ricetta di Anne.

Ora penserete *“questa ha barato, come fa alla fine d’aprile a cuocere le patate nella cenere?”* ma voi non sapete che mia nonna spegne la stufa attorno ai primi d’agosto quindi ho potuto approfittarne per i miei “scopi”.



CHILI CON CIPOLLE TORTILLAS DI MAIS E PATATE ALLA CENERE

per 2 persone

400 gr di bocconcini di scottona
1 fetta di lardo di colonnata
1 cipolla bianca
3 peperoncini freschi
per le patate
4 patate medie

4 fette di bacon
20 gr di burro salato
1 cucchiaio di prezzemolo tritato
per le tortillas
200 gr di farina di mais fioretto
160 gr di farina 00
45 gr di strutto
1 cucchiaino di sale
1 cucchiaino di lievito per torte salate
130 gr di acqua tiepida



Accendete il forno a 200°, foderate con carta forno una teglia e disponetevi sopra i peperoncini, cuocete circa 10-15 minuti o almeno finchè saranno morbidi e la buccia inizia a scurire, metteteli in un sacchetto di plastica e lasciateli riposare 15

minuti circa, indossate i guanti e spellateli, tagliateli delicatamente a metà, eliminate i semi, tagliateli grossolanamente e frullateli.

Tagliate le cipolle a rondelle non troppo sottili e fatele rosolare qualche minuti in una padella con il lardo di colonnata tritato, unite i bocconcini di scottona che avrete tagliato a cubetti di circa 1 cm e un cucchiaino di salsa di peperoncino.

PS. le cipolle in cottura si disferanno lasciando solo il sapore, se volete le rondelle "intere" dopo averle fatte rosolare toglietele e tenetele da parte, incorporatele alla carne 15 minuti prima della fine della cottura.

Proseguite la cottura per 3 ore, io ho aggiunto un pò di acqua a metà cottura perchè si era asciugato troppo.

Nel frattempo lavate le patate e praticate tre tagli per il lungo, tagliate le fette di bacon in tre e inserite un pezzetto in ogni fessura, avvolgetele benissimo nella carta stagnola e mettetele sotto della cenere calda che ogni tanto va cambiata. Cuocete per circa 3 ore, ma dipende molto dalla grandezza delle patate, comunque potrete verificare la cottura aprendo i "pacchettini" e infilando uno stecchino di legno.

Ps. eventualmente la cottura si può fare anche in forno e i tempi saranno notevolmente inferiori, circa 40 minuti ma anche in questo caso dipende dalle dimensioni delle patate.

Lavorate il burro morbido con in prezzemolo tritato, formate un cilindro, avvolgetelo nella pellicola alimentare e mettetelo in frigo a rassodare.

Per le tortillas, lavorate assieme le farine con lo strutto il lievito e il sale, quando il composto sarà sabbioso unite l'acqua e formate un composto omogeneo, fatelo riposare avvolto nella pellicola per 15 minuti. Fate delle palline di 50 gr, tiratele sottili e cuocetele circa un minuto per lato,

appena tolte arrotolatele sul mattarello e ripiegate il fondo in modo da creare un cilindro chiuso da un lato.

Tagliate il burro a rondelle alte mezzo centimetro e disponetene una sopra ogni patata.

Riempite le tortillas con il chili e servite con le patate.





ombelicodivenere.blogspot.it



con questa ricetta partecipo all'MTC di aprile



un po di foto del mio passaggio in Texas



Il famoso BIG TEXAN dove se in un'ora, con tanto di cronometro, mangi 72 oz di bistecca non te la fanno pagare.. noi non ce la siamo sentita di provare!!!





Il folcloristico CADILLAC RANCH ad Amarillo, dove 10 cadillac sono piantate in terra e la gente appone "graffiti" con delle bombolette, anche se sarebbe vietato!!



le città fantasma



il magnifico infinito



Guarda la mia pagina di food Magazine scaricabili gratis sul
tuo pc



MINI STUDEL “SALATI”

Ieri sera son stata ad una cena-ritrovo organizzato last minute da una mia amica che da 5-6 mesi si è trasferita nell'appartamento al mare di famiglia, ok forse d'inverno è un po triste, anche perchè il paese in questione è piccolo e un po demodè, ma volete mettere d'estate tornare dal lavoro e andare in spiaggia a far una passeggiata o a prendere un'aperitivo al tramonto?? che meraviglia.. ieri sera comunque siamo andate a cena da lei e devo dire che si stava da dio, l'aria era fresca c'era un po di venticello.. l'ho un po invidiata!! siamo rimaste a chiaccherare fino all'una sotto il portico alla luce delle candele, davvero rilassante... comunque non potevo certo non portare qualcosa di fatto con le mie manine e ispirato al contest di Rigoni di Asiago sui finger food.. così ho sperimentato questi mini strudel, loro tanto i miei esperimenti li provano sempre volentieri, il vassoio è tornato vuoto.. quindi!!!



**MINI STRUDEL CON FIOR DI FRUTTA LIMONI
FLOR DI CAPRA E PERE**
per circa 25 finger food

per la pasta

100 gr di farina

50 ml di acqua

1 cucchiaino di olio evo

fior di frutta limoni di rigoni di asiago

1 pera

150 gr di flor di capra

pepe

semi di papavero

semi di sesamo

6-7 fette di bacon

poco latte

Impastate la farina con l'acqua e l'olio, formate una palla, lasciate riposare 15 minuti e stendete sottilissima, dev'essere un velo.

Spalmate su tutta la pasta il fior di frutta al limone, lavate al pera e affettatela sottilmente, disponetela su tutta la superficie, cospargete con il flor di capra grattugiato e una spolverata di pepe.

PS. in una metà dello strudel al posto delle pere ho usato il bacon.

Arrotolate lo strudel, inumidite con un po di latte e cospargete con semi di papavero quello alle pere e con semi di sesamo quello al bacon.

Cuocete in forno caldo 180° per circa 20 minuti.

Togliete dal forno fate intiepidire e tagliate a fette.





con questa ricetta partecipo al contest di RIGONI DI ASIAGO

PACCHERI GRATINATI

Oggi giornata di pulizie.. presa da una specie di raptus ho iniziato dalle normali pulizie del bagno, lavatrice.. poi sono passata e riordinare la cameretta praticamente inutilizzata della casa.. si erano accumulati fogli, cd, grovigli di fili.. non riuscivo più a fermarmi.. sono passata ai vetri delle varie stanze, aaahhh.. per fortuna è arrivata la chiamata di mia mamma per invitarci a pranzo.. un bel piatto di tagliatelle fumanti al ragù, così mi sono risparmiata di sporacare la cucina.. non sono un gran che portata per le pulizie, non che non riesca ma per il fatto che sono svogliatissima e per iniziare a farle devo sempre impormelo ma quando inizio non mi fermo più finché non ho finito perché alla fine avere la mia casetta pulita e in ordine mi rilassa moltissimo!!

Oggi quindi vi propongo questo primo che ho preparato ieri, un piatto che sembra elaborato ma in realtà è velocissimo ma soprattutto davvero mooolto buono!!!



PACCHERI GRATINATI ALLA PANCETTA RIPIENI AL TOMINO

per due persone

180 gr di paccheri

10-12 pomodorini

4 fette di bacon

1 fetta di pancetta

1 piccola cipolla

2-3 cucchiaini di salsa al pomodoro

1 tomino

100 gr di ricotta

timo

parmigiano

sale, peperoncino

Per prima cosa mettete a bollire dell'acqua salata. Tagliate a striscioline sottili la pancetta e il bacon e metteteli a cuocere in una padella senza olio perchè già la pancetta rilascerà il suo grasso, appena questo avviene unite la cipolla tritata, lasciate soffriggere pochi minuti e unite i pomodorini a spicchi e la salsa di pomodoro, salate e mettete il peperoncino a vostro gusto, se il sugo si asciuga troppo allungate con un pò d'acqua. Mettete a cuocere la pasta. Tritate il tomino e unitelo alla ricotta e al timo tritato,

mescolate tutto con una forchetta creando un composto omogeneo.

Scolate la pasta e passatela sotto l'acqua fredda in modo da poterla maneggiare, ora riempite i paccheri con un cucchiaino scarso di composto e disponeteli in una teglia appena unta, ricoprite tutto con la salsa di pomodoro e pancetta, cospargete tutto con del parmigiano grattugiato e mettete in forno per 10 minuti.

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. Estraiete 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.

ZUPPA D'ORZO E VERDURE

E' sì il freddo è tornato e con esso è tornata la voglia di cose calde.. l'altra sera piena di brividi mi sono accontentata di un the ma oggi ho preparato qualcosa di decisamente più gustoso.. una bella zuppa!!!



ZUPPA D'ORZO E VERDURE

per 2-3 persone

4 fette sottili di bacon

1 piccola cipolla

1 carota grande

1 gambo di sedano

1/2 porro

1 patata media

broccolo romanesco

2 cucchiaini di orzo

2 cucchiaini di fagioli all'occhio

timo, salvia, maggiorana

olio extravergine d'oliva

sale, pepe

parmigiano reggiano

La sera prima mettete in ammollo i fagioli.

In una casseruola mettete a scaldare un filo d'olio, mettete il bacon tagliato a striscioline e le carote la cipolla e il sedano tagliati grossolanamente. Lasciate soffriggere 5 minuti poi unite il porro a rondelle le patate a cubetti il broccolo romanesco e le erbe tritate, lasciate insaporire qualche minuto poi allungate con acqua salata o se l'avete con del brodo. Nel frattempo in un pentolino mettete a cuocere l'orzo e i fagioli all'occhio, quando saranno cotti unirli alle verdure, regolate di pepe.

Con il mixer ad immersione frullate qualche cucchiaino di zuppa e riunirlo alla restante.

Versare nel piatto condire con un filo d'olio e del parmigiano reggiano.