

TORRETTA DI POMODORO

Arriverà l'estate quest'anno??? inizio a nutrire seri dubbi, oggi è tornato il bel tempo, speriamo che rimanga almeno per il weekend!!! per incoraggiare il sole ho portato un pò di freschezza in tavola e quindi vi propongo questo piattino fresco fresco, gustoso e molto semplice che però fa la sua degna figura!!!!

Potete servirlo come antipasto oppure come secondo!!



TORRETTE DI POMODORO BUFALA E MELANZANA

per 4 persone

4 pomodori costati, non tanto maturi

1 mozzarella di bufala

1 melanzana

6,7 foglie di basilico

olio evo, sale, pepe

Tagliate a fette larghe un dito le melanzane, conditele con poco olio e sale e grigliatele, lasciatele poi raffreddare mettendole tutte assieme tra due piatti, in questo modo si manterranno morbide.

Tagliate i pomodori in 4 fette per orizzontale, e la mozzarella in 12 fette che lasciaerete un po scolare. Tritate il basilico e unitelo a un po d'olio, sale e pepe. Nel piatto mettete i fondi del pomodoro sopra una fetta di mozzarella poi una di melanzana, condite con un pò d'olio al basilico e proseguite fino al termine degli ingredienti. Volevo ringraziare immensamente Elisa di buccia di limone per il premio che mi ha donato, è sempre un piacere e io ne sono sempre grata... grazie grazie grazie!!!!

CUBETTI DI RISO

Ce l'ho fatta!!!!!! da quando ho visto il contest di ELY sul riso mi son detta che dovevo assolutamente partecipare perchè a me piace molto.. ho spulciato nella mia testa per tutto il tempo ma nessuna idea esaltante, ho fatto anche qualche risotto, buono si ma niente di adatto a partecipare al contest e mi ero quasi rassegnata.

Stamattina in giro per i blog mi sono imbattuta in uno sformatino molto simile a uno che faccio pure io a base di panna, pecorino e albumi, ha sempre riscosso un gran successo, soprattutto perchè lo abbino ad una magnifica marmellata di pomodori verdi (quando nell'orto della mia mamma nasceranno i pomodori vi proporrò la mia ricetta), così mi vien voglia di rifarlo.. e TAC si illumina la lampadina.. lo faccio col riso!!!

Ho ricercato la ricetta, catalogata sotto antipasti alla categoria formaggi c'è lui in prima pagina, l'ho un po adattata, anche per quello che avevo in frigo.. che fortuna ho pure la panna!!! Non sapevo bene cosa sarebbe saltato fuori, se gli sformatini si sarebbero sgretolati o sarebbero rimasti in forma, se il risultato sarebbe stato asciutto.. beh la forma è rimasta perfetta e sono cremosi e saporiti al punto giusto!! una sorpresa!!



CUBETTI DI RISO SU CREMA DI ZUCCHINE

per due persone

2 cucchiaini di riso venere

60 gr di riso basmati

200 ml di panna

80 gr di parmigiano

3 albumi

1 cipollotto

2 zucchine

sale, pepe

olio extravergine d'oliva

salvia, timo, basilico

2-3 cucchiaini di latte

Mettete a bollire due pentolini con acqua salata, in uno cuocerete il riso venere per 25 minuti nell'altro il basmati per 12 minuti.

Nel frattempo mettete a scaldare la panna con il parmigiano, quando questo si sarà sciolto togliete dal fuoco, lasciate leggermente intiepidire e unite gli albumi che avrete precedentemente sbattuto.

PS. se il composto si raffredda troppo si possono formare dei grumi, quindi meglio frullarlo con il frullatore ad immersione.

Accendete il forno statico a 180°

Scolate benissimo il riso e unitelo al composto di panna, imburrate degli stampini e riempiteli fin quasi all'orlo, metteteli dentro una teglia alta che riempirete fino a metà degli stampini con dell'acqua, mettete in forno dai 30 ai 40 minuti in base alla grandezza degli stampi.

Mentre gli sformatini cuociono tritate il cipollotto e tagliate a rondelle le zucchine, in una padella mettete un filo d'olio e fate cuocere le verdure con le erbe, tranne il basilico, salate pepate. Tenete da parte qualche rondella di zuccina per le decorazioni mentre frullate le restanti con il basilico e qualche cucchiaino di latte, eventualmente regolate di sale.

Sul piatto di portata disponete un po di crema di zucchine e adagiate sopra gli sformatini, decorate con le rondelle di zuccina e un filo d'olio!!

INSALATA DI POLLO CON SALSA ALLO YOGURT

Oggi ponte!!! che meraviglia queste giornate "regalate" per svolgere quelle commissioni che altrimenti non riesci mai a fare.. tipo andare in banca.. e per fortuna ho fatto presto!! oggi è una bella giornata.. ok c'è qualche piccola nuvola ma è caldo e il sole brucia, speriamo davvero di essere avviati verso l'estate!!!

Sono sola a pranzo e mi son preparata un piattino fresco, leggero e semplicissimo!!

Colgo inoltre l'occasione per ringraziare Maria e Rachele per avermi donato il premio portafortuna, siccome l'ho già ricevuto non faccio di nuovo l'elenco ma sono comunque molto

felice che voi abbiate pensato a me!! GRAZIE!!!



INSALATA DI POLLO CON SALSA ALLO YOGURT

1 fetta di petto di pollo tagliato sottile (a me piace così)

1/2 finocchio

rucola

mais

semi di zucca

per la salsa

1 cucchiaino di yogurt magro

1 cucchiaino di olio extravergine d'oliva

sale, pepe

2 foglie di basilico

qualche goccia di aceto di vino bianco

Grigliate il petto di pollo e tagliatelo a striscioline, lasciate intiepidire. Lavate il finocchio e tagliatelo a fette molto sottili, pulite la rucola.

Per la salsa raccogliete tutti gli ingredienti in una ciotola, il basilico tritato fine, e mescolate, al posto dell'aceto si può usare del limone!

In un piatto mescolate il finocchio la rucola del mais dolce una manciata di semi di zucca e la metà del pollo, condite con un cucchiaino di salsa, mettete nel piatto da portata e disponete sopra il restante pollo che condirete con un'altro po di salsa.

SPAGHETTI AL BRANZINO

L'altra sera ho cucinato i portafogli di branzino, ma ricavando i filetti, attaccato alle spine e alla pelle rimane sempre della polpa di pesce e con quello che costa è proprio un peccato buttarla, quindi ho pensato di crearci un'altra cenetta facendo un bel sughetto.. naturalmente si possono anche usare i filetti del pesce, questa è solo un'idea per sfruttare al meglio il cibo!!

SPAGHETTI AL BRANZINO

(ingredienti per 2 persone)

180 gr di spaghetti

“avanzi di branzino” o filetti di branzino

porro

10-12 pomodorini datterini

4-5 foglie di basilico

1 spicchio d'aglio

vino bianco

tabasco

olio extravergine d'oliva

Mettete a cuocere gli spaghetti in acqua salata. In una padella mettete a scaldare un po d'olio extravergine d'oliva,

mettete uno spicchio d'aglio intero, qualche rondella di porro e gli avanzi di pesce, appena il pesce cuoce iniziate a staccare la "carne" dalle lische e dalla pelle, fate attenzione però alle spine!! Una volta prelevata tutta la carne eliminare gli scarti e sfumate col vino bianco, appena il vino sarà evaporato mettete i pomodorini tagliati a metà, lasciar cuocere una decina di minuti, mettere qualche goccia di tabasco e delle foglie di basilico spezzattate. Scolate gli spaghetti ancora al dente e metteteli in padella con un po d'acqua di cottura, finire la cottura, condire con un filo d'olio e servite.