

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.



Complimenti di Venere

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 SPEZIATA DI LENTICCHIE SALSICCIA E BROCCOLI

La zuppa speziata di lenticchie salsiccia e broccoli è l'ideale per queste fredde serate invernali. I sapori si abbinano molto bene, il gusto è ricco e corposo!! Tante idee per ottime e creative zuppe sul nuovo numero di Taste&More, cliccate sulla pagina in fondo al post!!!



ZUPPA SPEZIATA DI LENTICCHIE

SALSICCIA E BROCCOLI



▪ Ingredienti

- 2 carote
- 1 cuore di sedano
- 2 scalogni
- 30 pomodorini ciliegino
- 400 g di passata di pomodoro
- 2 lt di brodo vegetale
- 250 g di salsiccia fresca di suino
- 180 g di [lenticchie piccole Melandri Gaudenzio](http://www.melandrigaudenzio.com/tipo-prodotto.aspx?id=17)
- 300 g di broccoli al netto
- peperoncino a piacere
- 2 cucchiaini di curcuma in polvere
- 2 cucchiaini di coriandolo in polvere
- olio extravergine d'oliva
- prezzemolo a piacere

1. Preparazione

2. Mondate e lavate carota, sedano e scalogni, tritate grossolanamente la cipolla e a dadini le altre verdure. In una casseruola fate rosolare il trito con un filo d'olio extravergine d'oliva. Unite la salsiccia a pezzetti e fatela cuocere qualche minuto. Aggiungete i pomodorini lavati e tagliati in 4 spicchi, il peperoncino e le spezie. Allungate con la passata di

pomodoro ed il brodo, fate cuocere 30 minuti ed unite le lenticchie lavate e scolate. Cuocete 15 minuti ed unite le cimette dei broccoli o i broccoli tagliati in piccoli pezzi. Proseguite la cottura per 10 minuti, completate con un filo di olio extravergine d'oliva e prezzemolo tritato a piacere, servite subito.





Cantelão di Venere



Lambello di Venere

SFORMATINO DI COUS COUS AI BROCCOLI

I broccoli mi piacciono tantissimo e purtroppo siamo agli sgoccioli.. oggi voglio proporvi una ricettina velocissima ma molto sfiziosa proprio con questo ortaggio, in abbinamento ho fatto una salsa al formaggio Bastardo del grappa che ho “conosciuto” durante un corso di cucina e che trovo buonissimo purtroppo faccio molta fatica a trovarlo dalle mie parti. E' un formaggio veneto di pasta morbida e dal sapore dolce.



SFORMATINO DI COUS COUS AI BROCCOLI

per 4 sformatini

200 gr di cous cous
300 gr di cimette di broccoli
40 gr di mandorle salate
1/2 spicchio d'aglio
olio extravergine d'oliva
sale, pepe
fonduta ai broccoli

50 gr di formaggio Bastardo del grappa o pecorino
25 gr di farina
300 ml latte

(50 gr di broccoli lessati)

Cuocete i broccoli a vapore, intanto mettete a bollire 200 ml di acqua con un cucchiaino di olio extravergine d'oliva. Quando l'acqua bolle versatela sul cous cous che avrete messo in una ciotola abbastanza capiente perchè gonfierà abbastanza.

Continuate a mescolare con una forchetta finchè il cous cous sarà tiepido poi con le mani procedete con la sgranatura, ovvero sfregate il cous cous tra le mani finchè sarà freddo e senza grumi.

Frullate 250 gr di broccoli con l'aglio e 4-5 cucchiaini di olio extravergine d'oliva, regolate di sale e pepe.

Mescolate il cous cous con la salsa di broccoli e riempite degli stampini monodose.

Preparate la fonduta, mettete la farina in un pentolino, sersate il latte, che avrete fatto precedentemente scaldare,

mescolate vigorosamente con la frusta per evitare grumi, aggiungere il Bastardo, rimettere sul fuoco e continuate a mescolare finchè il composto sarà liscio e omogeneo, frullate i 50 gr di broccoli e uniteli alla salsa, salate se necessario.

Scaldate al microonde o a bagnomaria. Mettete negli stampini monodose per dare la forma. Sformate e versateci sopra qualche cucchiaino di fonduta. Decorate con una cimetta e delle mandorle tritate.

TORTA SALATA ALLA CRESCENZA

E' si anche oggi ho trovato in frigorifero qualcosa da salvare, della crescenza.. seppur buonissima, detta da una che ama i formaggi, come facciamo a renderla sfiziosa? ho pensato di farne una torta salata!!

TORTA SALATA ALLA CRESCENZA

(per una torta da 20 cm)

—
per la brisè

100 gr di farina 00

20 gr di parmigiano

1 tuorlo

60 gr di burro

1 pizzico di pepe

per il ripieno

200 gr di crescenza

100 gr di funghi

2 salsicce di tacchino

una decina di cime di broccoli

1 cipolla bianca piccola

1 spicchio d'aglio

prezzemolo
mandorle a lamelle
olio extravergine d'oliva, sale

Per la pasta brisè amalgamate tutti gli ingredienti fino a formare un composto omogeneo, se risultasse troppo secco, quindi non sta bene assieme, aggiungete un po di albume, mettete a riposare in frigorifero per un'ora.

In una padella mettete uno spicchio d'aglio intero con un po d'olio extravergine d'oliva e lasciare appena rosolare togliete lo spicchio e inserite la cipolla tagliata grossolanamente, appena la cipolla imbiondisce unite i funghi puliti e tagliati, lasciar cuocere e se il fondo si asciuga aggiungete dell'acqua, far cuocere 15 minuti poi salate. Nel frattempo in una padella piccola far rosolare bene la salsiccia spezzettata e in una casseruola cuocere le cimette di broccoli una decina di minuti in acqua salata.

In una ciotola lavorate a crema la crescenza unire i funghi, la salsiccia e il prezzemolo tritato.

Stendere la pasta brisè alta circa 0,5 cm e foderare una teglia da 20 cm, tagliare la pasta in eccesso e con la rimanete fate dei lunghi cordoni sottili da intrecciare assieme formando una spirale che userete per creare un bordo tutt'attorno la vostra torta. Inserite il ripieno nella torta e sopra disporre le cimette di broccoli, cospargere di lamelle di mandorle e cuocere a 180° circa 35-40 min.

Prima di sformare la torta e tagliarla lasciar riposare 10 minuti in modo che la crescenza, che con il calore diventa "liquida", si rassodi.

Beh.. per fortuna che la crescenza scadeva perchè questa torta era davvero eccezionale!!!!