

CRESCIONE ALLE ERBE

Sono passati 4 giorni dall'uscita di taste&more n°8 e siamo davvero soddisfatte del numero di visualizzazioni!! Sono felice che il gruppo sia saldo ed entusiasta e questo non può che portare ad un ottimo risultato!!

Nel nuovo numero è presente una bellissima rubrica sullo street food e tra le ricette proposte troverete anche quella del mio crescione con le erbe. Inutile dire che da ottima romagnola non posso che adorare piadina e derivati. Ho scoperto questa ricetta e soprattutto questi tempi di riposo lunghi che permettono all'impasto di assumere una consistenza "diversa" e perfetta, la piadina e il crescione saranno ottimi anche il giorno dopo e anche dopo esser stati congelati

CRESCIONE ALLE ERBE

Ingredienti per 6 crescioni

500 g di farina 00
125 g di latte
125 g di acqua tiepida
100 g di strutto
15 g di lievito per torte salate
8 g di sale fino
1/3 di cucchiaino di bicarbonato di sodio

Per il ripieno

250 g di erbe pesate cotte
250 g di spinaci pesati cotti
150 g di mozzarella per pizza
100 g di caciotta
50 g di parmigiano reggiano grattugiato
2 spicchi di aglio
sale fino
olio extravergine d'oliva

Preparazione

Laorate il latte e l'acqua con lo strutto in modo da ammorbidirlo. Unite la farina, il lievito, il sale ed il bicarbonato setacciati, lavorate fino ad ottenere una pasta liscia. Lasciate riposare l'impasto all'interno di un piatto ben coperto per almeno 24 ore, il riposo renderà il vostro impasto più fragrante. Dopo averli cotti e strizzati molto

bene tritate grossolanamente gli spinaci e le erbette. In una padella fate soffriggere qualche minuto gli spicchi di aglio con ell'olio extravergine d'oliva, unite le verdure e fate insaporire, regolate di sale, lasciate raffreddare ed unite il parmigiano. Tagliate la mozzarella e la caciotta in piccoli dadini e tenete da parte. Riprendete la pasta e dividetela in 6 parti uguali, formate delle palline, copritele con un canovaccio e lasciate riposare un'ora. Stendete ogni parte in un cerchio sottile pochi millimetri. In una metà di ogni crescione mettete una parte di erbe, completate con mozzarella e caciotta e richiudete a mezzaluna, sigillate i bordi con i rebbi di una forchetta. Scaldate una teglia di ghisa e cuocete i crescioni su entrambi i lati. La temperatura della piastra non dovrà essere troppo alta per evitare che si brucino fuori e rimangano crudi all'interno ma nemmeno troppo bassa, in tal caso cuocendosi lentamente rischiate che i crescioni si secchino troppo. Potete consumare i crescioni ben caldi oppure aspettare che raffreddino e conservarli in freezer.





ombelicodivenere.blogspot.it



ombelicodivenera.blogspot.it



link diretto alla ricetta cliccando sulla copertina



QUENELLE DI RICOTTA ALLE ERBETTE, CICORIA PERE E PANCETTA

Quando leggo una ricetta che ha tra l'elenco degli ingredienti la ricotta non resisto! Tante di voi avranno trovato commenti ai loro post dove esprimo proprio il mio amore per questo ingrediente, è proprio così.. un alimento delicato estremamente versatile di cui io non potrei fare a meno.

Anche gli gnocchi con la ricotta sono i miei preferiti ed oggi ve ne propongo una versione ricca. Il dolce della pera e della bietola, l'amaro della cicoria, il salato del rigatino, il sapore leggermente acido del formaggio.. tutti i sapori si mescolano e bilanciano creando un piattino delizioso. Ho deciso di tritare grossolanamente gli ingredienti da aggiungere alla ricotta perché tutti gli ingredienti rimanessero più riconoscibili, in questo modo si ottiene anche una pasta più rustica.



QUENELLE DI RICOTTA ALLE ERBETTE, CICORIA, PERE E PANCETTA

ingredienti per 2 persone:

- 250 g di ricotta di mucca
- 120 g di pera abate (pesata pulita)
- 100 g di bietole (solo le foglie)
- 70 g di farina 00
- 60 g di cicoria (solo le foglie)
- 40 g di formaggio tipo brie
- 40 g di rigatino toscano affumicato
- 1 uovo
- 1 scalogno



Lavate bene le foglie di cicoria e di bietola, eliminate le coste. Fate bollire dell'acqua e fatevi cuocere pochi minuti le erbe. Scolatele con una schiumarola, senza buttare l'acqua, e strizzate bene. In una padella fate scaldare due cucchiari di olio extravergine d'oliva e soffriggete lo scalogno tritato grossolanamente. Unite 100 grammi di pera a piccoli cubetti e il rigatino, fate rosolare. Aggiungete le erbe, fatele insaporire qualche minuto e togliete dal fuoco. Tritate tutto il composto con un coltello affilato. Potete anche frullare il composto per ottenere un'effetto più omogeneo ma in questo modo non si distingueranno più tutti i sapori. Lasciate intiepidire. In una ciotola sbattete le uova, unite la ricotta

e mescolate con una frusta creando una crema omogenea. Unite la farina e fatela amalgamare. Unite poi il composto di erbe e mescolate bene.

Tagliate la restante pera in fette molto sottili, mettetele in padella con un paio di cucchiai di acqua di cottura delle erbe e fate cuocere, unite il formaggio e togliete dal fuoco. Fate sciogliere il formaggio.

Riportate a bollore l'acqua e salatela. Con due cucchiai formate delle quenelle non troppo grandi e delicatamente fatele scivolare nell'acqua bollente. Quando saliranno a galla scolatele con una schiumarola e mettetele nella padella con il formaggio, fate saltare per amalgamare tutti gli ingredienti e servite ben caldo.



TANTISSIME ALTRE GUSTOSE RICETTE VI ASPETTANO DA MERCOLEDÌ 5
SUL NUOVO NUMERO DI TASTE&MORE!!!
NON PERDETEVELO, VI ASPETTANO TANTE INTERESSANTI NOVITA'!!
CURIOSI??! NON MANCATE DI VISIONARE LA RIVISTA IL 5
FEBBRAIO!!!