

Mini panettoni salati al farro integrale

I mini panettoni salati al farro integrale sono perfetti per essere serviti come antipasto, per un brunch o un buffet, sono ideali per le festività perché risultano particolarmente scenografici ma potete prepararli durante tutto l'anno farcendoli con prodotti di stagione. Io ho voluto proporre farciture diverse dalle solite classiche e spero che apprezziate.. noi qui lo abbiamo fatto ☐ Inoltre ho deciso di aromatizzare l'impasto base, voi potete decidere se provare o lasciarli al naturale!!

Questa ricetta potete trovarla nell'ultimo numero di Taste&More tutto dedicato alle festività, cliccate sulla copertina in fondo al post per visionarlo e scoprire tante altre meravigliose proposte!!



Mini panettoni salati al farro integrale



- Ingredienti per 4 mini panettoni
- 125 g farina di farro integrale
- 135 g farina manitoba
- 1 uovo
- 2 g di lievito di birra secco o 7 di lievito fresco
- 100 g di latte
- 40 g di burro
- 20 g di miele d'acacia
- 4 g di sale fino
- 1 bustina di zafferano
- 1/2 cucchiaino di semi di cumino
- 1 cucchiaino di coriandolo in polvere
- 1 cucchiaino di paprika forte
- Per decorare
- 1 tuorlo
- 2 cucchiaini di latte
- semi di sesamo
- semi di lino
- semi di papavero

1. Mescolate assieme le farine. Sciogliete il lievito di birra nel latte tiepido ed unite 100 grammi del mix di farine. Mescolate, coprite con pellicola per alimenti e fate lievitare 2 ore. Aggiungete al composto metà della rimanente farina e iniziate ad impastare, unite l'uovo e

fatelo assorbire, unite la rimanente farina ed il sale fino e lavorate ancora l'impasto. Infine unire il burro morbido e fatelo assorbire del tutto. Formate una palla liscia e mettetela in una ciotola, coprite con la pellicola e lasciate lievitare un'ora dopodichè ponete in frigorifero per una notte o 8 ore. Togliete la pasta dal frigorifero e lasciatela 2 ore a temperatura ambiente, rilavoratela e dividetela in 4 parti. In una padella fate tostare i semi di cumino, la paprika ed il coriandolo per qualche minuto. Unite le spezie ad una parte di impasto, ad un'altra parte unite lo zafferano e le altre due parti lasciatele al naturale oppure potete aggiungere delle erbe aromatiche*. Lavorate bene le 4 parti e formate delle palline, mettetene una in ogni stampino. Coprite con la pellicola per alimenti e lasciate lievitare finché la pasta arriverà ad un centimetro dal bordo. Sbattete il tuorlo con due cucchiari di latte e spennellate i panettoni, ricoprite quello alle spezie di semi di sesamo, quello allo zafferano di semi papavero ed i rimanenti con i semi di lino.

2. Cuocete a 180°C per 25 minuti. Sfornate e lasciate raffreddare prima di toglierli dallo stampo.
3. *potete decidere di aromatizzare tutto l'impasto moltiplicando per 4 gli aromi.

Mini panettoni salati al farro integrale



- Per farcitura 1
- 3 cuori di carciofo
- 1 spicchio di aglio
- olio extravergine d'oliva
- 2 rametti di timo fresco
- 100 g di ricotta
- sale
- 70 g di petto d'oca affumicato
- 4-5 noci
- 1 limone
- Per farcitura 2
- 70 g di tonno affumicato
- pepe nero
- marmellata d'arancia
- 100 g di crescenza
- Per farcitura 3
- 200 g di zucca cotta
- 50 g di salsa tahini*
- 50 g di feta
- 1 cucchiaino di paprika forte
- sale
- olio extravergine d'oliva
- *salsa tahini
- 40 g di semi di sesamo
- 20 g di olio di sesamo
- le quantità delle farciture è sufficiente per due mini panettoni

1. Preparazione farcitura 1

2. In una ciotola mettete dell'acqua fredda ed il succo del limone. Eliminate le foglie esterne dei carciofi, tagliate la punta ed il gambo, tagliateli a metà eliminate la barbetta e tagliate a spicchi, metteteli nell'acqua e limone. In una padella fate rosolare l'aglio con 3 cucchiaini di olio. Aggiungete gli spicchi di carciofo e fate insaporire. Coprite con un bicchiere di acqua, regolate di sale e cuocete i carciofi, l'acqua dovrà assorbirsi. Frullate i carciofi con la ricotta ed il timo. Tagliate il panettone allo zafferano a fette e farcite con crema di carciofi, petto d'oca e gherigli di noci.
3. Preparazione farcitura 2
4. Tagliate il panettone al naturale a fette e farcite con la crescenza, completate con una fetta di tonno affumicato, abbondante pepe nero e marmellata di arance.
5. Preparazione farcitura 3
6. Per la salsa tahini, tostate i semi di sesamo in una padella finché saranno ben caldi. Frullateli con l'olio di sesamo fino a formare una crema liscia. Cuocete la zucca in forno a 180°C per 45 minuti circa, prelevate la polpa e pesate il quantitativo necessario. Frullate la zucca con 4/5 cucchiaini di olio, la salsa tahini, la paprika forte e regolate di sale. Tagliate il panettone speziato a fette e farcite con crema di zucca, feta sbriciolata e timo a piacere.








Lombello di Venere

PIZZA CROCCANTE CON ZUCCA FETA CIPOLLA E OLIVE

Solo a sentire la parola pizza già mi viene fame, e se qualcuno mi conosce bene sa che io la amo sottile e possibilmente con bel bordo croccante, però ogni volta che io la preparo mi viene buona sì.. ma bella alta!! Un giorno però ad un mercato mi sono innamorata di una teglia di terracotta smaltata che ovviamente ho comprato perché consigliata proprio per la cottura della pizza, come accade spesso è rimasta lì inutilizzata per diverso tempo ma sabato il mio occhio è caduto su di lei.. finalmente. Il segreto è scaldarla almeno 15 minuti a 250°C in modo che quando metterete la pizza, già stesa, il fondo inizierà immediatamente a cuocere creando una deliziosa crosticina.

Oltre che farcita questa pizza è buonissima anche bianca, risulta molto croccante come una schiacciatina. Proverò anche la versione farcita con pomodoro e mozzarella!!



**PIZZA CROCCANTE CON ZUCCA FETA
CIPOLLA E OLIVE**



- PER L'IMPASTO

- 250 g di farina tipo1
- 30 g di semola rimacinata
- 140 g di birra lager
- 30 g di acqua*
- 20 g di olio extravergine d'oliva
- 3 g di lievito
- 5 g di sale fino
- 1 cucchiaino di zucchero di canna

- PER LA FARCITURA

- 1/2 zucca violina
- 2 cipolle rosse
- 100 g di feta
- 30 olive taggiasche
- 1 mazzetto di rucola
- olio extravergine d'oliva

1. In una ciotola mettete la birra, unite lo zucchero ed il lievito di birra, mescolate fino a farlo sciogliere.
2. Mettete la farina e la semola nell'impastatrice ed unite l'olio ed il composto di birra. Lavorate con il gancio impastatore ed unite acqua quanta ne serve per formare un impasto liscio e morbido. Quando gli ingredienti saranno amalgamati, unite il sale, lavorate ancora per farlo assorbire. Trasferite la pasta su un tagliere e lavoratela formando una palla. Ponete la pasta in una ciotola, coprite con pellicola per alimenti e fate raddoppiare. Potete mettere la pasta in frigorifero per una notte, toglierla almeno 3 ore prima di preparare la

pizza.

3. Mentre la pasta lievita tagliate delle fette sottili di zucca, conditele con un filo d'olio, sale grosso e rosmarino tritato. Disponete le fette in una teglia ricoperta con carta forno, coprite con un foglio di alluminio per alimenti e cuocete per 30 minuti.
4. Sbucciate la cipolla e tagliatela a fette spesse mezzo centimetro, cuocetele lentamente con un cucchiaio di olio.
5. Mettete in forno la teglia di terracotta smaltata e accendete il forno a 250°C, quando sarà a temperatura attendete 15 minuti.
6. Riprendete la pasta e dividetela in 4 parti, sul piano di lavoro spolverizzare della semola rimacinata e stendetele sottili formando un cerchio di circa 22 centimetri di diametro (poco meno della larghezza della teglia). Con un pennello ungete le pizze con un velo d'olio extravergine d'oliva.
7. Togliete la teglia dal forno ed ungetela leggermente con dell'olio extravergine d'oliva utilizzando un pennello.
8. Aiutandovi con un mattarello trasferite la pizza sulla teglia e rimettete in forno per 5 minuti.
9. Togliete la teglia dal forno e farcite la pizza con la zucca e le fette di cipolla, rimettete in forno 5 minuti.
10. Trasferite la pizza nel piatto e completate con la feta sbriciolata, le olive e rucola a piacere.
11. Ripetete lo stesso procedimento per le altre pizze.





Ambasciata di Venezia





Confezioni di Venere



TASCHE DI LONZA ALLA FETA

Ieri sera ho ricominciato il corso di nuoto, ed eccomi di nuovo attiva a sguazzare in vasca, ho ritrovato con piacere i compagni di corso, le chiacchiere con le amiche sotto i soffioni e lui che sbuffa fuori mentre mi aspetta.. ci sono alcune persone nuove e c'è sempre lui... il nostro mitico istruttore, soddisfatto, con un sorriso a 36 denti nel vedere le sue tre corsie belle piene!! Beh.. ora almeno mi sento un pò meno in colpa quando addento l'ennesimo dolcetto!!!

Oggi vi lascio questo gustosissimo secondo, fa un pò estate ma qui da me in questi giorni è caldo e io ho ancora voglia di t-shirt e infradito!!



TASCHE DI LONZA ALLA FETA OLIVE E MENTA

per 2 persone

6-8 fettine di lonza sottili

100 gr di feta

3-4 foglie di menta

15 olive taggiasche

1/2 cipolla di tropea

20 pomodorini

vino bianco

olio evo, sale

maggiorana

Sbriciolate la feta, tritate 5-6 olive e la menta, unite tutto assieme, condite con un filo d'olio e mettete un cucchiaino di composto su ogni fetta di lonza, richiudete con degli stuzzicadenti.

In una casseruola scaldate qualche cucchiaio di olio evo, tagliate la cipolla a rondelle non troppo sottili e mettetele a cuocere, dopo pochi minuti unite la carne e fatela rosolare bene da entrambi i lati, sfumate con una tazzina di vino bianco, lasciatelo evaporare completamente e unite i pomodorini tagliati a metà e a piacere qualche oliva, fate cuocere qualche minuto poi allungate con un mezzo bicchiere di acqua, salate e fate restringere. Lavate e sminuzzate la maggiorana e spolveratela sulla carne.





ps. scusate per le foto, dopo averle "perse" tutte ho recuperato solo queste dal web

INSALATA DI FETA ALLE

MANDORLE

Sono stata diverse volte in Grecia in vacanza, l'ultima volta ormai sette anni fa.. mi è sempre piaciuta l'aria che si respira, il mare meraviglioso, le case bianche.. e il cibo, in particolare mi piace la pita gyros e l'insalata greca, quando sul libro di Donna Hay "ricevere in un'istante" ho visto la ricetta dell'insalata di feta in padella ho pensato che dovevo proprio provarla, poi mi son lasciata andare con gli ingredienti e ho aggiunto quello che vedete sottolineato. Lei la cuoce semplicemente senza impanatura ma io ho deciso di provarla con la farina di mandorle, essendo un formaggio salato ho pensato che una nota dolce avrebbe dato un buon equilibrio, e infatti il risultato è stato buono!! Nelle foto vedete un sasso a forma di cuore che abbiamo trovato proprio su una spiaggia di Santorini.

INSALATA DI FETA ALLE MANDORLE

per 2 persone

200 gr di feta

1 cetriolo

1 pomodoro grande

prezzemolo

20 olive taggiasche

pomodori secchi

farina di mandorle q.b.



Lavate la feta e tamponatela con carta assorbente. Tagliatela a fette di circa un centimetro passatele nella farina di mandorle facendola aderire bene.

In una padella antiaderente scaldate dell'olio evo e fate scaldare. Mettete a cuocere le fette di feta, l'operazione sarà un pò delicata, innanzi tutto dovete aspettare che sia ben rosolata poi per girarla dovete far in modo di prender su la fetta tutta in una volta quindi dal lato lungo, in questo modo eviterete che si rompa perchè scaldandosi ovviamente la feta si ammorbidisce.

Girate le fette fatele rosolare bene anche dall'altro lato.

Tagliate i cetrioli in quattro parti eliminate i semi al centro poi tagliateli a bastoncini sottili. Lavate il pomodoro e taglialtelo a fette sottili.

Disponete sul fondo del piatto le fette di pomodoro poi quelle di cetriolo, condite con un filo d'olio evo, sopra appoggiate la feta e a piacere olive pomodori secchi e prezzemolo.



ps. scusate per le foto, dopo averle “perse” tutte ho recuperato solo queste dal web, appena possibile rifarò la ricetta e ne inserirò delle migliori.

PANINI INTEGRALI ALL'INSALATA GRECA

Questo weekend qui lungo tutta la riviera romagnola c'è la notte rosa.. feste, concerti, tanta musica, divertimento.... casino, traffico.. benissimo.. noi tutti gli anni ce ne andiamo via in un bell'agriturismo immerso nel niente rigorosamente con piscina, generalmente zona Umbria-Toscana, quest'anno però è saltata la gita.. peccato!!!

Quando ero una ragazzetta.. diciamo fino circa 8-10 anni fa, presenziavo a questi eventi poi ho iniziato a sviluppare una certa intolleranza, non posso pensare di star in fila con la macchina, di cercare parcheggio a tempo indeterminato, di vedere gente che guida alla selvaggia con sorpassi improponibili e pericolosi solo perchè loro sono “i più furbi”, solo per una festa strapiena di gente, dove gli eventi non sono quasi mai all'altezza delle mie aspettative!! sia chiaro non voglio demonizzare l'evento, sono io che sono un pò.. associabile perchè comunque tanta gente si diverte, ci saranno bei concerti.. sono contenta che la riviera si

riempia, ed è un bene per il turismo.. ma io passo, la "turista" a casa mia la faccio tutti gli altri weekend dell'estate!!! L'unica cosa che mi dispiace non vedere sono i fuochi d'artificio.. 25 postazioni lungo la riviera in contemporanea daranno il via allo spettacolo, ok saranno sempre i soliti disegni colorati in mezzo al cielo nero, ma a me piacciono sempre tanto!!!



PANINI INTEGRALI ALL'INSALATA GRECA

per 6 panini

per il panino

250 gr di farina integrale

250 gr di farina manitoba

5 gr di malto d'orzo

60 gr di olio evo

125 ml di acqua

18 gr di lievito di birra

1 cucchiaino di sale

1 cucchiaino di zucchero

origano

per la farcitura

100 gr di feta

2 pomodori

1 cetriolo

olive nere

cipolla di tropea

origano

sale, olio evo

Per i panini, mettete nella planetaria, con gancio impastatore, le farine, al centro mettete il malto, l'origano, il sale e l'olio evo, sciogliete il lievito di birra nell'acqua tiepida e aggiungete lo zucchero, avviate la planetaria.

Quando gli ingredienti saranno amalgamati aggiungete l'acqua e lavorate l'impasto per circa 5 minuti.

Fate lievitare un'ora e mezza, riprendete l'impasto dividetelo in 6 parti e date la forma desiderata ai panini, praticate dei tagli sul pane e spolverate con un velo di farina integrale, fate lievitare un'ora.

Cuocete in forno caldo a 200° per circa 20 minuti.

ps. questi panini sono croccanti fuori, leggerissimi, davvero buoni

Tagliate i pomodori il cetriolo e la cipolla di tropea a fette sottili, mettete in un piatto, unite le olive e la feta a pezzetti, condite con olio evo, sale e origano.

Sfornate i panini fate raffreddare, tagliate a metà e farcite con l'insalata greca.





UNA POLPETTA TIRA L'ALTRA

Ormai è ufficiale.. non riuscirò mai a fare le polpette tonde.. mi vengono di tutte forme indefinite perchè le faccio morbide, daltronde mi piace che si sciolgano in bocca che non si crei un pastone in bocca e quindi dovrò rassegnarmi a vederle così.. oggi ne ho provata una davvero buona!!

Inoltre ho trovato una piada in frigo, ma di quelle che si comprano.. di quelle che compra lui perchè io le farei home made.. ma eccola li abbandonata e quindi penso ad usala per la presentazione del piatto..

POLPETTE DI PATATE CON FETA E PORRI

per circa 10 polpette grandi

2 patate medie

1 porro

100 gr di feta

1 uovo

1 cucchiaino di farina

maggiorana

scaglie di tartufo (facoltativo)

sale, pepe

per la salsa

1 porro

olio extravergine d'oliva

sale, pepe
piadina sottile
qualche foglia di rucola

Lessate le patate e lasciatele raffreddare.

Mondate i porri tagliateli a rondelle sottili e mettete a cuocere in una padella dove avrete scaldato un filo d'olio extravergine d'oliva, lasciate qualche minuto poi allungate con un po d'acqua e salate, continuate la cottura per 10 minuti.

In una ciotola sbattete un uovo, unite la maggiorana tritata, salate, pepate, unite la feta sbriciolata grossolanamente poi metà del porro le patate schiacciate qualche scaglia di tartufo tritata e un cucchiaio di farina!

Mettete a scaldare dell'olio extravergine d'oliva, formate delle polpette abbastanza grandi passatele nella farina e mettetele a cuocere nell'olio caldo.

Con il frullatore ad immersione fate una crema con l'altra metà del porro, aggiustate di sale e mettete un filo d'olio. Tagliate a strisce larghe circa 3 cm la piadina avvolgetela attorno a dei cannoli di alluminio e mettete in forno caldo a 180° per 7-8 minuti finchè sarà croccante (vedi foto sotto) Sul piatto di portata versate un cucchiaio di crema di porri mettete sopra la piadina e disponete le polpette, a piacere con qualche foglia di rucola.



ombelicodivenere.blogspot.com