

LASAGNE ALLO SPECK CASTAGNE E GORGONZOLA

I giorni appena passati son stati impegnativi per la mia mente, giorni in cui la cronaca è spietata in cui vediamo città allagate, ragazzini seviziati.. tutte cose che mi toccano e mi fanno anche stare male. Eppure si va avanti, si cerca un rifugio sereno da tutto, si cerca di distrarsi con quell'angolino di paradiso, il Mio blog, quello spazio dove posso scrivere di me, dove posso rifugiarmi.. e poi apro facebook e tra i commenti commossi per gli eventi di cronaca trovo una guerra.. una serie di insulti completamente gratuiti, un battibecco a mio parere sopra le righe che non ha risolto nulla ed ha aumentato la rabbia e il nervosismo, mi chiedo perché si debbano cercare gli scontri con il lanternino, mi chiedo perché questo con tutto quello che di serio ci accade attorno. Capisco che dietro si nascondano dinamiche provocatorie con mille secondi fini ma non ci bastano i problemi che già abbiamo? Forse dobbiamo cercarne altri per dimenticarci di quelli, forse dobbiamo proprio attaccarci alle cazzate, ci piace così tanto fare del male agli altri, offenderli, criticarli.. non voglio fare la moralista né l'ipocrita, non sono una santa e so benissimo che è normale che non tutti ci possano essere simpatici ma un po' di sana indifferenza non basta? La scrittura privata non usa più? Bisogna per forza sputtanare in pubblico altrimenti non si ottiene visibilità, perché

oramai in questo mondo si cerca solo questo! La mia indole è quella di essere indipendente e per questo non ho mai amato chi mi dice quello che devo fare, o meglio chi mi impone quello che devo fare, odio i ricatti anche psicologici e subdoli. Altra cosa sono i consigli che quanto meno ascolto sempre! Sono sempre stata per il confronto costruttivo e cerco sempre di spiegarmi ma adesso mi sembra assurdo avere la sensazione di doverlo fare, altrimenti da qualche parte mi sento inadeguata, questa cosa mi fa una rabbia pazzesca, giustificarmi per cosa mi chiedo?!? Non amo le persone che non mi dicono le cose che pensano di me, a volte ammetto di non essere molto delicata ma ho il vizio di dire quello che penso.

Son sempre stata una ragazzina troppo seria, troppo grande dentro, e anche troppo seriosa, ad un certo punto mi sono stancata di tenere il muso e ho iniziato a ridere.. amo alla follia ridere e amo le persone che mi fanno ridere anche per niente, anche per delle minchiate pazzesche. Sono estremamente seria e professionale ma non voglio più essere seriosa, anche sul lavoro amo dire cazzate amo prendermi in giro e amo essere leggera quando posso, non voglio quindi appesantirmi per delle cose che non sono nulla!! Mi chiedo perché non si possa essere tante cose contemporaneamente senza che nessuno abbia niente da dire!! Mi chiedo perché ci sia chi non concepisce che si possano prendere le cose seriamente mantenendo comunque l'ironia ed il sorriso sulle labbra. Ho 4 amiche da vent'anni, quattro bellissime persone, molto serie, molto educate, molto responsabili, una commercialista, una ceramista, una vicedirettrice di banca, una è ispettore presso un gruppo bancario, e il nostro gruppo si chiama casualmente "le polle" coniato dalla mamma di una perché quando ci troviamo a chiacchierare facciamo un gran baccano.. io non mi sono mai sentita offesa da questo nome, forse perché è ironico?? forse perché non devo nascondermi dietro aggettivi importanti per sapere come sono?! Tutto quello che ho scritto sono solo riflessioni assolutamente personali che non vogliono creare ulteriori polemiche ma anzi placarle e far capire che a mio parere le cose importanti sono ben altre e che qui dovremmo trovare solo serenità!!

Ma adesso parliamo di cibo, parliamo di MTC e questo mese parliamo di lasagna, non potrebbe starci meglio in questo post perché è un piatto generoso ricco e che di sicuro mette un bel sorriso sul viso di chi la mangia!! Io lo so benissimo, questa portata mi ricorda tanto la mia amatissima mamma e proprio come ci ha raccontato Sabrina nel suo bellissimo e coinvolgente post, in passato l'ho preparata con lei tante volte, io ero l'addetta all'assemblaggio, e all'assaggio con il dito della besciamella ☐ Quindi la lasagna per me è tradizione, ricordo, famiglia, festa, in una parola.. una meraviglia!!! Mi è sempre piaciuto l'angolo, dove si trova la pasta che nei bordi è croccantina, e poi taaanta besciamella!! Subito ho pensato di fare quella classica ma poi mi son fatta prendere dalla fantasia e ho pensato, come

faccio spesso, di usare ingredienti che si compensano tra loro, il salato dello speck e del gorgonzola che viene addolcito dalle castagne e dal miele al tartufo, il risultato è davvero buono e goloso come si conviene ad una lasagna che si rispetti!!!! Scusate la carrellata di foto ma la vecchia cucina della nonna mi ha ispirato!



**LASAGNE ALLO SPECK
CASTAGNE E GORGONZOLA**

per 4 persone
200 g di farina 00
2 uova
per la farcitura

200 g di duetto (metà gorgonzola metà mascarpone)

120 g di speck

30 castagne

30 g di burro

3/4 cucchiari di Parmigiano Reggiano
per la besciamella

700 g di latte fresco intero

58 g di burro

52 g di farina**

noce moscata

6-7 foglie di salvia

sale

3 cucchiaini di miele al tartufo*(facoltativo)

*può essere sostituito da miele d'acacia e scaglie di tartufo

**a noi la besciamella piace liquidina ma si può aumentare la
quantità di farina di 10/12 grammi se si vuole ottenere più
soda.



Per prima cosa cuocete le castagne, praticate su ognuna un taglio e disponetele su di una teglia, cuocete in forno caldo per circa 30 minuti, il tempo dipende dalla loro grandezza. Le castagne possono anche essere lessate ma a mio parere arrostate hanno più sapore. Toglietele dal forno e avvolgetele in un panno di lana, fate intiepidire e sbucciatele.

Iniziate preparando la pasta, disponete la farina su un tagliere, con la mano create un buco al centro. Rompete le uova intere all'interno di una ciotola per verificare che siano buone. Versatele poi al centro della farina e iniziate a lavorarle con una forchetta prendendo sempre più farina. Quando non sarà più possibile lavorare con le mani ed impastate con i palmi.

Dovrete eseguire dei movimenti alternati facendo forza sulla pasta ottenendo un panetto allungato. Ripiegate la pasta portando i due lati verso il centro riprendete a lavorarlo e proseguite così fino a raggiungere un impasto liscio, servono circa 15 minuti. Mettete la pasta sotto ad un piatto e lasciare riposare 15 minuti. Riprendete la pasta e iniziate a lavorarla con il mattarello, inizialmente stendetela facendo semplicemente pressione e girandola spesso in modo da mantenere la forma rotonda. Quando sarà poco più sottile iniziate ad avvolgerla sul mattarello e fate pressione con le mani spostandovi più volte dall'esterno verso l'interno della pasta. Continuate con lo stesso procedimento girando spesso la pasta di 90° per volta finché avrete raggiunto uno spessore di pochi millimetri. I bordi solitamente rimangono più grossi, dovrete quindi stesi ulteriormente. Lasciate asciugare la pasta per circa 30 minuti. Nel frattempo preparate la besciamella, mettete a scaldare il latte. In un tegamino fate sciogliere il burro, versatevi dentro la farina e incorporatela al burro, versate ora il latte e mescolate per evitare la formazione dei grumi. Unite 3 foglie di salvia, la noce moscata a piacere e salate. Mescolate continuamente, appena la besciamella inizia a sobbollire toglietela dal fuoco, eliminate la salvia e unite il miele al tartufo.



Mettete a bollire abbondante acqua salata con la restante salvia all'interno. Tagliate la pasta in rettangoli della medesima misura della teglia. Fate cuocere due minuti un paio di parti di pasta per volta, scolatele con l'aiuto di una schiumarola e disponetele stese su di un canovaccio pulito. Quando tutte saranno cotte ungete la teglia con poco burro e disponete il primo rettangolo di pasta, tagliate quella in eccesso. Fate uno strato con le castagne a piccoli pezzi, unite una parte di gorgonzola sempre a pezzetti, distribuitevi sopra della besciamella, coprite con un altro strato di pasta e coprite con lo speck, distribuite la besciamella e proseguite con i restanti strati. L'ultimo strato sarà di sola pasta, ungetela con del burro e cospargete con il parmigiano.

Cuocete a 180°C per 40 minuti. Togliete la teglia dal forno e attendete 10 minuti prima di tagliarla.





 Lombelico di Venere



L'ombelico di Venere



con questa ricetta partecipo all'MTC di ottobre



BISCOTTI GLUTEN FREE AL GORGONZOLA E NOCI DI MACADAMIA

Le mie ultime ricette sono tutte gluten free, non perché io abbia scoperto di essere celiaca. Tutto ha avuto inizio grazie al contest di Stefania, e poi è arrivato quello di Patty e mi sono messa a fare esperimenti, sono sincera, la prima torta fatta era un pochino estrema per una neofita come me, voleva essere oltre che senza glutine, senza uova, senza burro e senza zucchero.. insomma, il sapore non era male ma all'interno non si era cotta bene. Poi sono arrivati i biscotti senza uova e senza zucchero, decisamente buoni ma non stavano molto assieme e poi sono arrivati questi biscotti salati, decisamente buoni.

Fino a un anno fa odiavo il gorgonzola e poi non ricordo come mai ho iniziato ad usarlo e adesso mi piace, mai da solo però!! Trovo che questi biscottini siano perfetti per l'aperitivo da soli o accompagnati da salumi o perché no mostrade.



**BISCOTTI GLUTEN FREE
AL GORGONZOLA E NOCI DI MACADAMIA**

per circa 20 biscotti
120 g di gorgonzola dolce
60 g di fecola di patate
50 g di farina di mais
50 g di burro senza lattosio
40 g di farina di riso
30 g di noci di macadamia salate
20 g di amido di riso
4 g di lievito per dolci
1 tuorlo
1 pizzico di sale
timo a piacere



Lavorate assieme il gorgonzola con il tuorlo e il burro morbido fino a formare una crema. Unite le farine, il lievito per dolci, il sale e il timo e le noci di macadamia tritate grossolanamente. Create un'impasto omogeneo e con le mani dategli la forma di un grosso salame. Avvolgetelo con della pellicola per alimenti e passandoci sopra con le mani dategli una forma cilindrica omogenea. Mettete a riposare in frigorifero circa un'ora. Riprendete l'impasto e tagliatelo a rondelle di circa 7/8 millimetri, disponete i biscotti su una teglia ricoperta di carta forno e cuocete a 180° per 15 minuti, finché saranno dorati. Il tempo di cottura può variare in base allo spessore dei biscotti. Tiepidi sono ottimi.



cmbelicodivenere.blogspot.it

ombelicodivenere.blogspot.it



ombelicodiVenere.blogspot.it





con questa ricetta partecipo al contest della Patty
in collaborazione con Cose dell'altro pane



e siccome è venerdì anche al gluten free (Fri)day



STRUDEL AL GORGONZONA E GUANCIALE

Oggi qui si festeggia, il mio blog compie due anni, un nevellino in confronto a tanti altri ma è comunque cresciuto tanto rispetto l'inizio. Ricordo l'entusiasmo e l'incoscienza dei primi mesi, ricordo un febbraio con 22 ricette in 17 giorni.. 0.o forse un po' troppe!! Con il tempo le cose si sono ridimensionate e gli impegni sono aumentati, l'MTC, Taste&More e Agrodolce, tutte grandi soddisfazioni che mi hanno un pochino allontanato da qui, ma spero di ricominciare ad essere più presente. Ma ora parliamo della sfida mensile dell'MTC, parliamo di Mari, la vincitrice, che molto generosamente ci ha donato non una ma ben due ricette da rielaborare!!!

Non pensavo di partire con uno strudel salato, io che ero tra le sostenitrici del dolce!! Ma poi capita un giorno in cui stai facendo tre tipi di biscotti e una torta e di fare altri dolci mica ne hai voglia!! E capita anche che per pranzo non sai cosa preparare e ti salta in mente lo strudel.. apri il frigorifero e sbirci in cerca di qualche idea! E capita che nasca lui, così per caso, non studiato non voluto, ma a volte l'improvvisazione premia, infatti il risultato non ha deluso. Mi piace che nel piatto siano presenti alimenti con caratteristiche differenti, quindi il dolce della pera e del gorgonzola anche leggermente piccante, il salato del guanciale e l'acido della panna. Come tocco finale nella salsa ho messo pochissimo zafferano che non deve assolutamente prevalere come sapore ma deve essere appena percettibile, in questo modo in bocca si sentiranno tutti i sapori!

Per realizzare l'impasto ho dovuto aggiungere più acqua calda

rispetto a quella prevista, la necessaria perché il mio impasto potesse stare assieme e avere una consistenza tale che gli permettesse di essere steso!



ambelicodivenere.blogspot.it

**STRUDEL AL GORGONZOLA E GUANCIALE
CON CREMA DI PORRI E PERE**

per 3 persone

per la pasta strudel

150 g di farina 00

65 g di acqua

1 cucchiaio di olio extravergine d'oliva

1 pizzico di sale

per il ripieno

200 g di ricotta di mucca fresca

100 g di gorgonzola

60 g di guanciale
1 uovo
per la crema
100 g di pera abate pulita e senza buccia
60 g di porro pulito
60 g di panna acida
la punta di un cucchiaino di zafferano
olio extravergine d'oliva
sale, pepe



Preparate l'impasto secondo le indicazioni di Mari, *scaldate l'acqua, deve essere abbastanza calda ma non bollente. Setacciate la farina in un recipiente, aggiungete il sale e*

l'olio e versate a mano a mano l'acqua calda mescolando. Quando la farina avrà assorbito tutta l'acqua, togliete l'impasto dal recipiente e cominciate a lavorarlo con le mani su una spianatoia per un paio di minuti, fino ad ottenere un impasto morbido, quasi appiccicoso ma che comunque non resta attaccato alla spianatoia o alle dita. Mettete l'impasto a riposare, coperto da un panno umido o da una pellicola, per circa mezz'ora.

Nel frattempo in una padella calda adagiate le fette di guanciaie affettate molto sottili, appena il grasso si sarà sciolto e sarà quindi trasparente, toglietele dalla padella, in questo modo il guanciaie risulterà più saporito e più facile da tagliare. Aggiungete in padella due cucchiaini di olio extravergine d'oliva e fate rosolare il porro tagliato a rondelle sottili e la pera tagliata a piccoli dadini, dopo qualche minuto allungate con una tazzina di acqua e proseguite la cottura per una decina di minuti. Aggiungete la panna acida, mettete tutto in una ciotola e con un frullatore ad immersione formate una crema. Rimettete a scaldare in padella, salate e completate con lo zafferano. In una ciotola sbattete l'uovo, unite la ricotta e il gorgonzola e amalgamate formando una crema.

Stendete la pasta in un quadrato di circa 25×25, disponetevi sopra la crema lasciando un bordo di 2 cm tutto attorno. Adagiate sopra le fette di guanciaie. Ripiegate i bordi della pasta verso l'interno e arrotolate lo strudel. Avvolgetelo in un canovaccio, fissate prima i due lati esterni con uno spago e poi bloccatelo in due punti. Mettete a cuocere sommerso dall'acqua bollente per 30 minuti. Scolate lo strudel eliminate lo spago e togliete il canovaccio. Tagliate a rondelle di circa 1,5 cm, disponete nel piatto e servite con la salsa calda e un filo di olio extravergine d'oliva. A piacere decorate con fette sottilissime di pera.



ombelicodivenere.blogspot.it



ombelicodivenere.blogspot.it



con questa ricetta partecipo alla sfida del mese di Febbraio
dell'MTC

