

# 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!



*ombelicodivenere.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 cucchiaino 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, *scaldare 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*





*ambelicodivenere.blogspot.it*

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



---

# SOBA NOODLE ITALO ORIENTALI

Come succede spesso a me e credo alla maggior parte di voi, le dita mi si incollano su libri e riviste di cucina e inevitabilmente sono costretta a comprarle.. una vita durissima!!! Questa volta a casa mia è arrivato “il meglio di sale&pepe” sui piatti dal mondo e in pochi giorni l’ho sfogliato e letto così tante volte da saperlo ormai a memoria. Amo la cucina Italiana e conoscere tutta la nostra cultura gastronomica già per me sarebbe un successo, sarà per questo che mi sono sempre dedicata più alla scoperta dei sapori nostrani, infatti i piatti di altre popolazioni li conosco poco. Questo non significa che non mi piacciono e non mi incuriosiscano, anzi, tutt’altro!!

Per questo nella mia dispensa oramai da troppo tempo, campeggiava una confezione di soba noodle comprata per curiosità e mai utilizzata, soprattutto per il timore di non rendergli giustizia come si deve.

Non sono mai stata nella parte Asiatica del mondo e mi dispiace moltissimo perchè credo che il più vasto continente della terra sia ricchissimo di popolazioni meravigliose, luoghi splendidi e contrasti unici al mondo! Non voglio farvi l’elenco dei posti che vorrei visitare perchè sarebbe troppo lungo ma sul podio della mia “top list” ci sono Cambogia, Vietnam e Thailandia..

Oggi però, complice il contest di Vaty e un’ispirazione arrivata da una ricetta su sale&pepe, un lungo ponte che collega Italia e Oriente mi ha fatto pensare a questo piatto!! Il guanciale di maiale, comprato al mercatino europeo del cibo a Cervia allo stand umbro, abbinato allo scalogno di Romagna, “insolitamente” abbinati ai gamberoni, il gusto fresco e aromatico dello zenzero che dona un gusto deciso al piatto, un tocco piccante, il tutto legato dai soba noodle tipici del

Giappone, che con il loro particolare sapore legano tutti gli ingredienti, ed ecco che Italia e Oriente non sono mai stati così vicini!!



### **SOBA NOODLE ITALO ORIENTALI**

per 2 persone

160 g di Soba Noodle

8 gamberoni

70 g di guanciaie di maiale umbro

1 scalogno di Romagna

1 spicchio d'aglio

peperoncino fresco

1/2 limone (succo e scorza)

2 cm di zenzero fresco



Tagliate a striscioline sottili il guanciale, mettetelo a soffriggere in padella senza grassi assieme allo spicchio d'aglio intero, tritate grossolanamente lo scalogno ed unitelo al guanciale, quando saranno appena rosolati unite i gamberoni, dai quali avrete tolto la testa, e fate cuocere qualche minuto. Versate in padella il succo di 1/2 limone, fatelo rapprendere poi unite lo zenzero grattugiato e il peperoncino fresco tritato. Togliete dal fuoco ed eliminate l'aglio.

Cuocete pochi minuti i noodle in acqua bollente salata, scolateli e buttateli nella padella con il sugo, mescolate il tutto impiattate e terminate con della scorza di limone grattugiata.



*ombelicodivenere.blogspot.it*



*ombelicodivenere.blogspot.it*



*ambelicodivenere.blogspot.it*

con questa ricetta partecipo al contest di Vaty

Contaminazioni

la Cucina che unisce più Tradizioni



Il Contest di Vaty

Fino al 10.11.13

[vatimees.vimof.blogspot.it](http://vatimees.vimof.blogspot.it)