

ZUPPA DI CASTAGNE PATATE E CIPOLLE

Conoscendo i miei polli..

io: "oggi faccio una zuppa con le castagne, tu la mangi o ti preparo qualcos'altro?"

lui: "no, mangio il prosciutto..." *immaginavo*

E fu così che cucinai solo una porzione di zuppa!!!

io: "è quasi pronto, se vuoi mangiare con me preparati il prosciutto" perchè io se non mi ustiono il palato mangiando la zuppa.. beh.. che zuppa è?

lui: "ma io dicevo per farti arrabbiare, la zuppa la mangio"

0.0

ti meriteresti di rimanere senza cibo, io ho dovuto rinunciare a metà del mio pranzo per un simpaticissimo scherzo.. tanto che la sera dopo ho "dovuto" rifarla per tanto mi era piaciuta!!!

io: "ti piace?"

lui: "mmmhhh, GRAZIE MTC!!!"

e qui non si capiva proprio bene se fosse una così detta presa per i fondelli o se dicesse sul serio, ma alla fine ha preso in mano il piatto e lo ha letteralmente leccato, direi che un grazie MTC ci stà davvero!!!

Ora, qui lo so che faccio un pochino breccia nel cuore della mia signorina, appassionata di zuppe, ma ho pronta la giustificazione, già lo scorso anno avevo preparato un minestrone con le castagne e mi è rimasto un po' nel cuore, quindi ho voluto bissare, più o meno, questa volta però le castagne sono più protagoniste.

Ho usato il lardo come grasso perchè dona un magnifico sapore, in particolare il mio era condito quindi nella zuppa ha sprigionato tutti i sapori delle varie spezie e del pepe, consiglio vivamente di non sostituirlo con altri grassi perchè il sapore del piatto perderebbe di intensità!



ZUPPA DI CASTAGNE PATATE E CIPOLLE

ingredienti per 2 persone 300 g di castagne

300 g di patate

200 cipolla bianca

80 g di lardo condito

brodo di gallina*

salvia

per il brodo di gallina**

*600 g di gallina

1 carota

1 gambo di sedano

1 cipolla piccola

1 crosta di Parmigiano

4 lt di acqua
sale

** la quantità di brodo che otterrete sarà superiore rispetto a quella che utilizzerete per la ricetta.

In una pentola da circa 6 litri mettete i pezzi di gallina, la carota pelata e lavata, il gambo di sedano lavato, la cipolla pelata e tagliata a metà e la crosta di Parmigiano, coprite con 4 litri di acqua, salate e fate cuocere a fuoco basso per circa 3 ore, il liquido si dovrà dimezzare. Scolate il liquido filtrandolo attraverso un colino. Per sgrassarlo mettetelo in una ciotola, quando sarà freddo mettetelo in frigorifero e tutto il grasso venuto in superficie si rapprenderà rendendo facile la sua rimozione.



embelicedivenere.blogspot.it

Pelate accuratamente le castagne crude eliminando tutta la pellicina, alcune tagliatele in quattro altre a metà altre lasciatele intere, io faccio in questo modo perchè i pezzi piccoli possano disfarsi e quindi donare un sapore omogeneo e cremoso, mentre gli altri pezzi rimarranno interi. Tritate il lardo e mettetelo in una casseruola, accendete il fuoco e fatelo sciogliere, nel frattempo sbucciate le cipolle, tagliatele a metà e poi in fette spesse, unitele al lardo e fate rosolare. Sbucciate le patate, lavatele e tagliatele a cubetti non troppo piccoli, unitele alle cipolle e fate rosolare qualche minuto. Infine aggiungete le castagne e le foglie di salvia, coprite con il brodo caldo fino 3-4 centimetri sopra le verdure e fate cuocere 35/40 minuti.

La quantità di brodo dipende da quanto volete densa la zuppa e potete aggiungerlo durante la preparazione, l'importante è che sia caldo per non fermare la cottura.

A piacere condite con un filo d'olio e del Parmigiano reggiano.



ombelicodivenera.blogspot.it



ombelicodivenere.blogspot.it

con questa ricetta partecipo all' MTC di novembre



CHILI CON CIPOLLE TORTILLAS DI MAIS E PATATE ALLA CENERE

Ed eccoci qui.. mentre ancora navigavamo in mezzo ai mari, intenti a “spazzolare” via intere cambuse, siamo stati scaraventati direttamente nelle meravigliose praterie del Texas.. ammetto che sono di parte perchè ho un debole per l’America, dopo il mio viaggetto, di cui ormai sarete stanchi di sentirne parlare, mi è rimasta proprio nel cuore, per i posti, la gente, l’organizzazione, i grattaceli e a pochi chilometri lo sguardo che si perde verso l’infinito, immerso nel verde di prati infiniti.

Sarò stata pure fortunata ma, io mi son trovata benissimo. Detto questo, ricordo di aver mangiato tex-mex non in Texas ma in New Mexico, a SantaFe per l’esattezza, in un locale carinissimo e anche se eravamo stanchissimi la cena ce la siamo proprio goduta, come ce la siamo goduta ora, grazie alla magnifica ricetta di Anne.

Ora penserete *“questa ha barato, come fa alla fine d’aprile a cuocere le patate nella cenere?”* ma voi non sapete che mia nonna spegne la stufa attorno ai primi d’agosto quindi ho potuto approfittarne per i miei “scopi”.



**CHILI CON CIPOLLE TORTILLAS DI MAIS
E PATATE ALLA CENERE**

per 2 persone

400 gr di bocconcini di scottona
1 fetta di lardo di colonnata
1 cipolla bianca
3 peperoncini freschi
per le patate
4 patate medie

4 fette di bacon
20 gr di burro salato
1 cucchiaio di prezzemolo tritato
per le tortillas
200 gr di farina di mais fioretto
160 gr di farina 00
45 gr di strutto
1 cucchiaino di sale
1 cucchiaino di lievito per torte salate
130 gr di acqua tiepida



Accendete il forno a 200°, foderate con carta forno una teglia e diponetevi sopra i peperoncini, cuocete circa 10-15 minuti o almeno finchè saranno morbidi e la buccia inizia a scurire, metteteli in un sacchetto di plastica e lasciateli riposare 15

minuti circa, indossate i guanti e spellateli, tagliateli delicatamente a metà, eliminate i semi, tagliateli grossolanamente e frullateli.

Tagliate le cipolle a rondelle non troppo sottili e fatele rosolare qualche minuto in una padella con il lardo di colonnata tritato, unite i bocconcini di scottona che avrete tagliato a cubetti di circa 1 cm e un cucchiaino di salsa di peperoncino.

PS. le cipolle in cottura si disferanno lasciando solo il sapore, se volete le rondelle "intere" dopo averle fatte rosolare toglietele e tenetele da parte, incorporatele alla carne 15 minuti prima della fine della cottura.

Proseguite la cottura per 3 ore, io ho aggiunto un pò di acqua a metà cottura perchè si era asciugato troppo.

Nel frattempo lavate le patate e praticate tre tagli per il lungo, tagliate le fette di bacon in tre e inserite un pezzetto in ogni fessura, avvolgetele benissimo nella carta stagnola e mettetele sotto della cenere calda che ogni tanto va cambiata. Cuocete per circa 3 ore, ma dipende molto dalla grandezza delle patate, comunque potrete verificare la cottura aprendo i "pacchettini" e infilando uno stecchino di legno.

Ps. eventualmente la cottura si può fare anche in forno e i tempi saranno notevolmente inferiori, circa 40 minuti ma anche in questo caso dipende dalle dimensioni delle patate.

Lavorate il burro morbido con in prezzemolo tritato, formate un cilindro, avvolgetelo nella pellicola alimentare e mettete in frigo a rassodare.

Per le tortillas, lavorate assieme le farine con lo strutto il lievito e il sale, quando il composto sarà sabbioso unite l'acqua e formate un composto omogeneo, fatelo riposare avvolto nella pellicola per 15 minuti. Fate delle palline di 50 gr, tiratele sottili e cuocetele circa un minuto per lato,

appena tolte arrotolatele sul mattarello e ripiegate il fondo in modo da creare un cilindro chiuso da un lato.

Tagliate il burro a rondelle alte mezzo centimetro e disponetene una sopra ogni patata.

Riempite le tortillas con il chili e servite con le patate.



ombelicodivenere.blogspot.it



ombelicodivenere.blogspot.it



con questa ricetta partecipo all'MTC di aprile



un po di foto del mio passaggio in Texas



Il famoso BIG TEXAN dove se in un'ora, con tanto di cronometro, mangi 72 oz di bistecca non te la fanno pagare.. noi non ce la siamo sentita di provare!!!





Il folcloristico CADILLAC RANCH ad Amarillo, dove 10 cadillac sono piantate in terra e la gente appone "graffiti" con delle bombolette, anche se sarebbe vietato!!



ombelicodivenere.blogspot.it

le città fantasma



ombelicodivenera.blogspot.it



il magnifico infinito



Guarda la mia pagina di food Magazine scaricabili gratis sul
tuo pc



GIRELLE DI RICOTTA ED ERBE AL LARDO CROCCANTE

Chi è passato da questo blog i giorni scorsi avrà notato la mancanza di foto, chi in parallelo a me normalmente "pastrocchia" su questo blog ha combinato un guaio cancellando tutti i miei scatti. Purtroppo in questo anno di blog non ho salvato tutte le foto pubblicate e quindi non so ancora se riuscirò a recuperarle dall'hard disk, in ogni caso se le recupererò il lavoro per ricaricarle tutte sarà molto lungo!!

[Questa è la spiegazione di quello che è successo e ve la lascio per evitare a voi di far succedere la stessa cosa!](#)

Le foto aggiunte direttamente da una cartella del proprio PC in un post di un blog su Blogspot (oppure in un gadget con il caricamento automatico delle immagini) per essere visualizzate online su Internet sono caricate direttamente sul Picasa Web Album che è disponibile gratuitamente in ogni account Google.

Sul Picasa Web Album di ogni utente di Blogger al momento della creazione di un blog viene generato automaticamente un album intestato al blog e nel quale verranno conservate tutte le immagini caricate nei post del blog. E' importante che le foto presenti nell'album automatico del blog non vengano cancellate o spostate perché in questo caso non sarebbero più online su Internet e verrebbero così eliminate anche dai post o dai gadget del blog su Blogger nei quali sono state in precedenza caricate. Fonte: Come fare blog

Se collegate il vostro account gmail a **google+**, le immagini del blog saranno visualizzate in un album creato automaticamente quindi mi raccomando fate molta attenzione quando cancellate qualcosa! Perché non recupererete mai più niente...



ombelicodivenere.blogspot.it

Sapete già che i prodotti nuovi, o che comunque non conosco, mi attirano sempre, questa volta “l’amore” è scattato con queste belle erbe, si trovano in buste pronte, naturalmente già pulite.

IL PAK CHOI

Si tratta di un cavolo, anche se l’aspetto fisico ricorda molto di più le bietole, o una sorta di soncino ipertrofico: forma cespi scarsamente compatti, con foglie dalla costolatura spessa, che si allargano all’apice, nella parte verde. Esistono varietà a costolatura verde chiaro, ed anche varietà con costolatura più croccante e succosa, di colore verde chiaro. Si tratta di una verdura da consumare cruda, ma solo per quanto riguarda le giovani foglie; i cespi più grandi e le costolature vengono tagliati grossolanamente e si utilizzano

cotti, per padellate di verdure, zuppe, frittate, piatti di pasta o riso. Diversamente dagli altri cavoli, il pak choi ha un sapore abbastanza delicato e un profumo gradevole, e viene spesso gradito anche da coloro che non tollerano i cavoli in alcun modo; per questo motivo è il cavolo preferito da portare in tavola per i bambini o per i commensali schizzinosi.

In effetti, cucinati in una zuppa o in una frittata, il sapore tipico del cavolo quasi non si

sente, piuttosto ricordano le bietole, ma senza il retrogusto terroso. dal web

FOGLIE DI SENAPE

Le **foglie della senape** possiedono un colore verde scuro, sono opache e con il margine dentato, hanno una forma ovale e possono arrivare ad una lunghezza di 15-20 centimetri, la parte superiore è verde scuro mentre la parte inferiore si presenta più chiara, essendo le foglie della senape aromatiche, spesso quelle più tenere vengono utilizzate per arricchire le insalate.

LA BIETOLINA

Sono le foglie esterne della barbabietola, o rapa rossa. Hanno un sapore molto simile alla classica bieta vedere.



**GIRELLE DI RICOTTA ED ERBE
AL LARDO CROCCANTE**

per 2 persone

2 uova

200 gr di farina

400 gr di erbe miste

(bietolina, pak choy, foglie di senape)

1 spicchio d'aglio

olio extravergine d'oliva

300 gr di ricotta fresca di mucca

30 gr di Parmigiano Reggiano

60 gr di lardo



Disponete la farina a fontana sul tagliere, con una mano formate un buco al centro e rompetevi le uova, iniziate a lavorare l'impasto con una forchetta incorporando sempre più farina, continuate a lavorare a mano fino ad ottenere un'impasto liscio e omogeneo, avvolgete nella pellicola trasparente e lasciate riposare 15-20 minuti. Lavate accuratamente le erbe. In una padella fate scaldare dell'olio extravergine d'oliva e mettete uno spicchio d'aglio intero. Mettete anche le erbe e mescolate continuamente in modo che cuociano senza bruciare, salate e fate asciugare un po' dell'acqua che avranno rilasciato, proseguendo la cottura per 7-8 minuti. Togliete dal fuoco e strizzate benissimo le erbe in modo che perdano più acqua possibile, tritatele con un coltello, (eventualmente tenetene da parte un po' per decorare

i piatti) unitevi il Parmigiano Reggiano e la ricotta, mescolate bene.

Stendete la pasta sottile e tagliate delle strisce lunghe circa 18-20 cm e larghe circa 6.

Disponete il ripieno per il lungo al centro del rettangolo, ripiegate la pasta e chiudete bene facendo pressione con le dita. Arrotolate su se stesso il rettangolo e bloccate con un pizzico l'estremità esterna con la parte di girella con la quale si troverà in contatto, in questo modo eviterete che si aprano in cottura.

Fate bollire dell'acqua salata immergete delicatamente le girelle cuocete pochi minuti e scolatele una alla volta con una ramina. In una padella fate rosolare del lardo tagliato in striscioline sottili e conditevi le girelle di pasta, utilizzate anche il grasso che avrà rilasciato nella padella. Eventualmente decorate con qualche foglia delle erbe e servite con del Parmigiano Reggiano.



ombelicodivenere.blogspot.it



ombelicodivenere.blogspot.it