

LASAGNA CON MELANZANE BURRATA PESCE SPADA E BESCIAMELLA AL PISTACCHIO

Buon lunedì a tutti!!! Ebbene sì.. è lunedì, per me è sempre un giorno tragico, il pensiero di una lunga settimana di lavoro davanti un pochino mi affatica ma cercherò di essere positiva!! Allora passiamo alle cose serie.. parliamo di cibo!!

Solitamente sono piuttosto attenta alle regole dei contest e quando mi sono resa conto di non aver pubblicato la foto della pasta per la mia prima lasagna per l'MTC, mi sono data della stordita.. "ma com'è possibile, proprio sulla pasta fresca mi cadi??" che dire, non mi restava altro che fare una seconda lasagna!!

Ho visto che giustamente molti si sono ispirati a ricette di famiglia, tradizionali, magnifiche, io ci avevo pensato ma siccome ho fatto tante volte la versione classica della mamma, questa volta ho voluto sperimentare.

Mi sono ispirata ad una pasta mangiata durante il festival internazionale del cibo di strada che si è tenuto a Cesena qualche settimana fa. Si trattava di spiedini di paccheri con ripieno di burrata ricotta melanzane e pesce azzurro, a me il pesce azzurro non piace, anche se nell'insieme ci stava, l'unico che mangio è il pesce spada e siccome quello fresco ha un sapore molto delicato che si sarebbe "perso" nell'insieme dei sapori, ho pensato di usare quello affumicato decisamente più saporito. La consistenza è piuttosto cremosa ovviamente, ma l'aspetto non molto invitante si fa perdonare all'assaggio, in famiglia è stata molto apprezzata!!ps. per chi dovesse inorridire alla vista dei bordi secchi, voglio dire che la mia mamma l'ha sempre fatta così, giusto o meno io la faccio come lei perché a me la crosticina piace, chi non l'apprezza basta semplicemente che tagli la pasta più piccola, metta più besciamella sopra ed eventualmente in cottura copra la teglia con un foglio di alluminio.



**LASAGNA CON MELANZANE, BURRATA, PESCE SPADA
E BESCIAMELLA AL PISTACCHIO**

per 4 persone

per la pasta

200 g di farina 0

2 uova

per la farcitura

350 g di melanzana

125 g di burrata

100 g di ricotta di mucca

110 g di pesce spada affumicato

1 spicchio d'aglio

sale, pepe

per la besciamella

500 g di latte fresco intero

60 g di pistacchi tostati salati al netto degli scarti

50 g di farina

40 g di burro

sale grosso

Dopo aver lavato la melanzana riducetela a piccoli cubetti. In una larga padella fate scaldare dell'olio extravergine d'oliva, il minimo indispensabile altrimenti le melanzane risulteranno intrise e unte, soffriggete le melanzane con uno spicchio d'aglio intero mescolando spesso. Regolate di sale e pepe e fate raffreddare.

Per la pasta, 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.



Ca' lombelico di Venere





Nel frattempo mettete nella ciotola del minipimer mettete la burrata tagliata a pezzi, la ricotta, 1/4 di melanzane e lo spicchio d'aglio, frullate fino a formare una crema. Per 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. Salate e sempre mescolando proseguire la cottura, quando inizia a sobbollire toglietela dal fuoco. Frullate i pistacchi assieme a 2/3 cucchiaini di besciamella finché saranno quasi una crema, poi unite il composto alla restante besciamella ed amalgamate bene. 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. Cospargete con un terzo della crema di formaggi, distribuite una parte di melanzane a cubetti e del pesce spada tagliato a listarelle, completate con la besciamella, circa 1/4, coprite con uno strato di pasta e proseguite così per tre strati. Alla fine coprite con la pasta e cospargete con la besciamella. Cuocete in forno caldo 180°C per circa 40 minuti. Lasciate riposare la pasta circa 15 minuti e servite.





con questa ricetta partecipo all'MTC di ottobre



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 cucchiaini 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

