

# MALTAGLIATI AI LEGUMI

Questo inverno pazzerello ci ha abituato a repentini cambi di temperatura, purtroppo qui da me non è stato il preannunciato weekend primaverile.. purtroppo ma anche per fortuna perché sebbene io odi il freddo penso che le stagioni debbano fare il loro corso ed in inverno qui deve essere freddo. Un pochino di sole però lo avrei gradito ☐

E poi se le temperature sono troppo alte come faremmo a goderci delle deliziose e calde zuppe. Una vera coccola per il palato.

Esiste la classica pasta e ceci o la pasta e fagioli, due vere delizie, allora perché no la pasta e legumi?! Una ricetta semplice ma gustosissima.



## **MALTAGLIATI AI LEGUMI**

**per 2 persone**

120 g di legumi misti Melandri Gaudenzio

1 carota

1/2 cipolla bionda

60 g di pancetta fresca affumicata

700 g di brodo di gallina\*

100 g di salsa di pomodoro

una crosta di parmigiano

1 uovo

100 g di farina

olio extravergine d'oliva

sale

\*In una pentola capiente mettete 1/2 gallina, 1 carota, 1 gambo di sedano e 1/2 cipolla, aggiungete circa 3 litri di acqua fredda. Portate a bollore e proseguite lentamente la cottura per almeno 3 ore, il liquido si dovrà dimezzare. Scolate il brodo passandolo attraverso un colino e lasciatelo riposare. Quando il grasso sarà venuto a galla prelevatelo con un cucchiaino.

Lavate il misto legumi e lasciate in ammollo in acqua fresca per 12 ore.

In una casseruola fate soffriggere la pancetta tritata. Mondate e lavate le verdure, tagliatele a piccoli dadini ed uniteli alla pancetta, se fosse necessario aggiungete poco olio extravergine d'oliva. Fate soffriggere mescolando continuamente. Scolate i legumi e versateli nella casseruola. Allungate con il brodo e la salsa di pomodoro. Aggiungete anche la crosta di parmigiano ed eventualmente regolate di sale. Proseguite la cottura ed eventualmente aggiungete altro brodo. Tenete presente che la zuppa dovrà essere piuttosto brodosa e la pasta in cottura assorbirà una parte di liquido.

Nel frattempo preparate la pasta. Disponete

la farina su un tagliere, con la mano create un buco al centro.

Rompete l'uovo all'interno di una ciotola per verificare che sia buona. Versatela poi al centro della farina e iniziate a lavorarle con una forchetta prendendo sempre più farina. Quando non

sarà più possibile iniziate a lavorare con le mani ed impastate con i palmi fino a creare un'impasto liscio e omogeneo. Mettete

la pasta sotto ad un piatto e lasciare riposare 15 minuti. Stendete la pasta sottile e tagliatela a strisce di circa 1,5 cm che dividerete poi a piccole losanghe. Lasciate riposare la pasta. Quando i legumi saranno pronti, servirà almeno un'ora, aggiungete la pasta e cuocete pochi minuti. Servire con un filo d'olio extravergine d'oliva e parmigiano reggiano.



L'ombelico di Venere



Calombelico di Venere



---

## ZUPPA PICCANTE DI ZUCCA LEGUMI E CEREALI

Mannaggia quest'inverno pare debba iniziare adesso, ma io dico neve, con tutto il tempo che hai avuto proprio adesso devi arrivare!! Devo ammettere che a me piace molto però la guardo volentieri dalla finestra stando al calduccio, si perchè oggi è abbastanza freddino e io son un po stanca.. voglio le mie

adorate infraditooooo, le uso talmente tanto che ne rompo un paio ogni stagione!!!

Comunque oggi qui ha un po' nevicato anche se non ha attaccato, e visto che si parla ancora di freddo scaldiamoci con una bella e caldissima zuppa!!

Chi mi segue da un po' avrà notato che non ho collaborazioni, diciamo che al momento non ne cerco, anche se non si sa mai, se capita perchè no, ma solo se i prodotti proposti mi interessano relamente, se penso che siano di qualità e so per certo che li utilizzerò.

Vi dico questo perchè oggi vorrei parlarvi di un'azienda ubicata a pochi chilometri da casa mia, come ormai sapete sono una Romagnola molto orgogliosa di esserlo e mi piace usare i prodotti della mia zona, con questo non voglio dire che non ne gradisca o usi altri, giusto per essere chiari... comunque l'azienda in questione è Melandri Gaudenzio che la maggior parte di voi conosce e apprezza già, quando mi hanno contattato per una collaborazione ne son stata molto contenta perchè i loro prodotti sono ottimi e per me è un piacere poterli utilizzare per delle mie ricette, senza contare che io adoro legumi e cereali.

Per il mio piatto ho usato la zuppa della Luna biologica biobon che contiene orzo perlato, fagioli borlotti, fagioli cannellini, fagioli azuki rossi, fagioli azuki verdi, lenticchie rosse decorticate, piselli verdi spezzati, lenticchie verdi.

L'ho trovata perfetta abbinata ad una vellutata di zucca!!



*ombelicodivenere.blogspot.it*

## **ZUPPA PICCANTE DI ZUCCA LEGUMI E CEREALI**

per due persone

500 gr di zucca

60 gr di pancetta dolce

1 peperoncino piccante fresco

70 gr di zuppa della luca biologica biobon di Melandri

Gaudenzio

20 gr circa di Parmigiano Reggiano

rosmarino

sale

olio evo

Lavate accuratamente il mix della zuppa della luna in acqua fredda, scolatela e mettetela a cuocere in acqua bollente non

salata. Se usate la pentola a pressione cuocetela per 25 minuti se invece optate per la cottura tradizionale ci vorrà almeno un'ora.

Nel frattempo in una pentola mettete a rosolare la pancetta a dadini con un goccio di olio evo, unite la zucca tagliata a dadini, quando il tutto sarà rosolato, allungate con 300 gr di acqua, a piacere potete usare anche del brodo, salate e unite alcuni aghi di rosmarini tritati finemente, fate cuocere una ventina di minuti poi frullate con il mixer ad immersione, tritate finemente il peperoncino fresco e proseguite la cottura finchè non raggiungerà la densità desiderata. Aggiungete il parmigiano e mescolate bene. Mettete la vellutata di zucca nei piatti e aggiungete la zuppa della luna calda che avrete scolato dall'acqua di cottura.

A piacere potete aggiungere rondelle di peperoncino fresco, una spolverata di Parmigiano Reggiano e un filo d'olio evo.



*ambelicodivenere.blogspot.it*



*[ombelicodivenere.blogspot.it](http://ombelicodivenere.blogspot.it)*



*ombelicodivenero.blog.pet.it*



vorrei ringraziare Ilaria e i suoi meravigliosi micioni per avermi pensato e donato questo premio