

TORTA DI PERE CON LEMON CURD ALLO ZENZERO

Ci sono quei periodi in cui si susseguono una serie di cambiamenti, una serie di eventi che uno dietro l'altro rivoluzionano un pochino la vita, la routine va modificata e non sempre è un male!!! La mia ha iniziato la sua evoluzione da luglio, la ruota ha iniziato a girare, c'è chi è sceso e c'è chi è salito.. la mia collega all'improvviso si è licenziata e un pochino spiazzata mi son ritrovata con il lavoro di due persone.. ma ad affiancarmi è arrivata una nuova ragazza con cui mi sento molto affine e credo che le cose andranno molto bene!! Il mio corso storico di nuoto è stato soppresso e io non posso nuotare senza il mio istruttore.. solo con lui posso dare il massimo, diversamente la pigrizia prende il sopravvento.. quindi non volendo iniziare a rotolare e a dar forma al divano con il mio corpo, son stata costretta a cambiare sport!! Ho iniziato a frequentare un corso di zumba che mai nella mia vita avrei pensato di fare, la prima lezione è stata demoralizzante ma poi mi son detta che ad ormai 37 anni non potevo farmi abbattere da due passi di danza e son partita.. confesso che mi diverto moltissimo, mi scarico tantissimo e mi piace proprio, il mio corpo ha conosciuto muscoli che nemmeno sapeva di avere!!! E poi c'è taste.. come tutti ormai saprete una storica collega di redazione, Meris, è scesa dalla ruota e due ne son salite, due amiche fantastiche e uniche, Mary e Michela, naturalmente Lara è la terza ma lei sulla giostra c'è da un po'!!

Mi sembrava quindi arrivato il momento dare una svolta anche al blog, è tantissimo che ci penso e dopo aver cambiato mille idee ho avuto l'illuminazione del cappelletto, d'altronde è il simbolo della mia terra e del mio blog!! Mio fratello, magnifico illustratore, mi ha fatto il disegno ed eccolo finalmente protagonista di questo piccolo spazio. Naturalmente c'è ancora tanto da fare e da aggiustare, un pochino alla volta spero di riuscire a mettere in pratica quello che ho in mente, o meglio spero che il mio Davide riesca ad aiutarmi in questo ☐

Per festeggiare la nuova veste non può mancare una bella

torta, non amo vantarmi tanto della bontà delle mie ricette ma devo dire che questa torta era magnifica, soffice, umida al punto giusto, non troppo dolce con il retrogusto di limone e quel leggero pizzicorino dello zenzero!!



**TORTA DI PERE
CON LEMON CURD ALLO ZENZERO**

per una torta da 22 cm

per la torta

170 g di farina 00

140 g di zucchero+1 cucchiaino

60 g di burro

30 g di fecola di patate

2 uova

350 g di pere abate al netto dagli scarti

1 bustina di lievito per dolci
per il lemon curd

2 uova

80 g di zucchero

40 g di burro

60 g di succo di limone bio

scorza di 1/2 limone bio

zenzero grattugiato a piacere



Per il lemon curd, sbattete le uova intere in un padellino, unite lo zucchero, lo zenzero e la scorza di limone grattugiati e il succo di limone. Mescolando continuamente con una frusta mettete la crema sul fuoco a temperatura molto bassa. Unire un pezzetto di burro freddo per volta sempre mescolando e aggiungerne un secondo appena il

primo sarà sciolto. In questo modo la temperatura si manterrà costante e non cuocerà eccessivamente l'uovo mantenendo così una consistenza cremosa e liscia. Quando l'ultimo pezzo di burro sarà sciolto togliete dal fuoco e filtrate la crema attraverso un colino dalle maglia fini, lasciate raffreddare.

Per la torta, lavorate il burro con lo zucchero fino a formare una crema, rompete le uova e dividete i tuorli dagli albumi. Unite i primi alla crema di burro ed amalgamateli bene, aggiungete tre cucchiaini di lemon curd, poi la farina, la fecola e il lievito setacciati. Montate gli albumi ed uniteli al composto facendo attenzione a non smontarli. Sbucciate le pere e tagliatele a piccoli cubetti, aggiungeteli all'impasto. Versatene una parte in una teglia imburrata, distribuite il lemon curd a mucchietti per tutta la torta e copriteli con dell'impasto, a piacere distribuite altro lemon curd e terminate con l'impasto. Cospargete un cucchiaino di zucchero sulla superficie e cuocete 180° per circa 35 minuti.





Dolcetti al riso lemon curd e cocco

Per la sfida di settembre dell'MTC ho subito pensato ad un dolce, essendo io notoriamente molto golosa la mia mente elaborava varianti di bavaresi, torte, dessert.. naturalmente tutto partendo dal riso cotto nel latte. Approfondendo la ricerca è poi arrivato il biryani che già ho pubblicato ma non

potevo non assecondare i miei primi pensieri. Non volendo fare la classica torta di riso ho pensato ad una variante di questi biscotti che sono piaciuti tantissimo in entrambe le versioni provate. L'idea era di sostituire alla ricotta il riso cotto nel latte e alla banana il lemon curd allo zenzero ma questo solo per mantenere invariata la consistenza. Gli altri ingredienti sono stati riproporzionati. Ho scelto di cuocere più a lungo e con più latte il riso, per avere una massa più cremosa come suggerisce Annalena nel suo post. Il gusto finale è un equilibrio di sapori, il dolce del cocco e del riso contrastano con l'aspro del limone e dei ribes rossi, li ha mangiati con gusto anche il boy di casa, inconscio di quello che stava per addentare, perché lui la torta di riso mai.. son soddisfazioni!!!



**DOLCETTI AL RISO
LEMON CURD E COCCO**

per circa 40 pezzi

Per la cottura del riso

70g di riso originario

500 g di latte fresco intero

scorza di 1/2 limone bio

2 cm di zenzero fresco

110 g di zucchero

$\frac{1}{4}$ di stecca di vaniglia

Per l'impasto

1 uovo

120 g di burro
130 g di farina 00
100 g di farina di cocco
110 g di lemon curd*
35 g di mirtilli rossi disidratati
30 g di mandorle con la buccia
16 g di lievito per dolci
la punta di un cucchiaino di
bicarbonato
1 pizzico di sale
per il lemon curd*
2 uova
80 g di zucchero
40 g di burro
60 g di succo di limone bio
scorza di 1/2 limone bio
zenzero grattugiato a piacere



Per il lemon curd, sbattete le uova intere in un padellino, unite lo zucchero, lo zenzero e la scorza di limone grattugiati e il succo di limone. Mescolando continuamente con una frusta mettete la crema sul fuoco a temperatura molto bassa. Unire un pezzetto di burro freddo per volta sempre mescolando e aggiungerne un secondo appena il primo sarà sciolto. In questo modo la temperatura si manterrà costante e non cuocerà eccessivamente l'uovo mantenendo così una consistenza cremosa e liscia. Quando l'ultimo pezzo di burro sarà sciolto togliete dal fuoco e filtrate la crema attraverso un colino dalle maglia fini, lasciate raffreddare. Si conserva qualche giorno in frigorifero ben chiuso in un vasetto.

Per i dolcetti, cuocete il riso un minuto in acqua bollente, scolatelo e mettetelo in un tegame con il latte bollente, lo zucchero, le scorze di limone, dalla quale avrete prelevato solo la parte gialla, tagliata a listarelle sottili, la bacca di vaniglia aperta e lo zenzero in un pezzo unico. Mescolate il riso in modo che non si attacchi al fondo, quando avrà raggiunto la consistenza di una crema toglietelo dal fuoco, eliminate lo zenzero e fate raffreddare. Non fatelo asciugare troppo perché da freddo risulta più asciutto.

Per l'impasto lavorate assieme le uova con il lemon curd e il burro morbido, unite i restanti ingredienti e la crema di riso fredda fino ad ottenere un composto omogeneo. Aiutandovi con due cucchiaini formate delle piccole quenelle e posizionatele su una teglia ricoperta di carta forno un po' distanziate tra loro. Cuocete in forno a 180°C modalità statico per 18/20 minuti o fino a doratura. Tiepidi sono ottimi, si conservano bene chiusi in un contenitore per 2-3 giorni.



l'ombelico di Venere





con questa ricetta partecipo all'MTC di settembre



MOUSSE DI AVENA ALLA RICOTTA E LEMON CURD

Qualche giorno fa ero a pranzo da mia mamma che ha preparato il riso e mi ha ricordato di quando lo preparava con il latte, come primo piatto intendo, era davvero buono e credo siano almeno 15 anni che non lo mangio, sicuramente adesso avrebbe il sapore dei ricordi e mi riporterebbe indietro nel tempo.

Del risolatte esiste anche la versione dessert che tutti conoscete e così ispirata da quello, ho voluto creare, più o meno, questa variante all'avena.

Subito credovo fosse una buona idea, poi mentre la preparavo ho iniziato ad avere dubbi sulla consistenza, poi quando era finita non mi convinceva ma quando ho assaggiato tutto l'insieme devo dire che ne sono rimasta piacevolmente colpita.

Nel complesso la crema è delicata e dolce e il fatto che l'avena non si spappoli mi è piaciuta perchè mantiene una nota "croccante" anche se non troppo. Inizilamente avevo pensato di abbinare una confettura ma avrebbe reso tutto stucchevole invece il lemon curd si adatta perfettamente e in bocca crea un'ottimo bilanciamento tra aspro e dolce.



MOUSSE DI AVENA ALLA RICOTTA E LEMON CURD

per 2-3 porzioni

50 gr di avena decorticata Melandri Gaudenzio

70 gr di zucchero semolato

500 gr di latte intero

500 gr di acqua

scorza di 1/2 limone

un pezzetto di bacca di vaniglia

10 gr di latte di mandorle

100 gr di ricotta di mucca fresca

per il lemon curd

1 limone bio
1 uovo
35 gr di burro freddo
80 gr di zucchero

Lavate accuratamente l'avena sotto acqua corrente fresca, in un pentolino mettete l'acqua e il latte, immergetevi l'avena e mettete sul fuoco, aggiungete la vaniglia, lo zucchero e la scorza grattugiata di 1/2 limone, cuocete per circa 2 ore a fuoco lento, l'avena deve essere ben cotta, ma fate attenzione quando il liquido inizierà a scarseggiare che non attacchi e si bruci, quindi mescolate spesso ed eventualmente aggiungete un'altro po di liquido, la consistenza finale risulterà una crema densa e un po collosa dal sapore lievemente caramellato ma l'avena rimarrà intatta e soda.

PS. la cottura può variare in base ai gusti, se vi piace più "dura" basterà diminuire il liquido e ridurre i tempi di cottura.

Aggiungete il latte di mandorla e lasciate completamente raffreddare. Aggiungete la ricotta fresca ed amalgamate bene! Riempite dei vasetti monodose fino a due dita dal bordo e conservate in frigorifero.

Per il lemon curd, tagliate il burro molto freddo in piccoli cubetti e tenetelo in frigo fino all'utilizzo, in un pentolino sbattete poco l'uovo con lo zucchero, lavate accuratamente il limone, privatelo della scorza che aggiungerete assieme al suo succo, all'uovo.

Mettete sul fuoco a fiamma bassa e mescolate continuamente, iniziate ad unire un pezzetto per volta il burro, mettete il secondo pezzetto quando il primo sarà completamente sciolto, in questo modo "raffredderete" sempre il composto impedendo all'uovo di cuocere formando sgradevoli grumi.

Quando l'ultimo pezzetto di burro si sarà sciolto spegnete il fuoco e passate il lemon curd in un colino in modo da ottenere una crema liscia.

Lasciatela raffreddare poi disponetene un paio di cucchiaini in ogni vasetto.

Conservate in frigo.



ombelicodivenere.blogspot.it



ombelicodivenere.blogspot.it



Ringrazio tanto Maria per avermi donato questo gradito premio.



e vorrei ringraziare anche Martina per questo premio, grazie mille davvero!!!!

