

Zuppa di cachi piccante ai 5 gusti

La zuppa di cachi piccante ai 5 gusti è una portata particolare e molto sfiziosa, perfetta per chi ama i contrasti. In questa zuppa troverete tutti i sensi.. il salato e saporito dei formaggi, l'amaro delle fave di cacao, il dolce del caco e l'acido dello yogurt.. in più anche il piccante. A questo si aggiungono anche le varie consistenze dal cremoso della quenelle, il liquido del caco ed il croccante del pane e delle fave.

Questa ricetta la potete trovare anche nell'ultimo numero di Taste&More assieme ad altre fantastiche ricette per un capodanno "Crazy" ricco di stuzzichini che alieteranno l'ultimo giorno di questo 2017. Cliccate sulla finestrella in fondo al post per visualizzare il magazine!!



Zuppa di cachi piccante ai 5 sensi



- 300 g di polpa di cachi
- 10-12 gocce di tabasco
- 4 cucchiaini di olio extravergine
- Per le quenelle
- 200 g di caprino
- 150 g di ricotta fresca
- 4 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
- Per completare
- 4 cucchiaini di yogurt bianco magro
- 2 fette di pane nero ai semi
- 1 spicchio di aglio
- olio extravergine d'oliva
- timo fresco
- maggiorana fresca
- [fave di cacao tostate Melandri Gaudenzio](http://www.melandrigaudenzio.com/prodotto.aspx?id=163&idM=7&idT=104)

1. Tagliate i cachi, circa 3, eliminate la parte chiara all'interno e prelevate la polpa. Frullatela con il tabasco e l'olio e distribuitela in quattro ciotoline. Variegate la zuppa con un cucchiaino di yogurt bianco magro (un cucchiaino per ogni porzione). Lavorate assieme la ricotta, il caprino e l'olio fino ad ottenere una crema liscia, con due cucchiaini formate le quenelle e ponetene una al centro di ogni ciotola. In una padella

fate rosolare uno spicchio di aglio intero con due cucchiaini di olio, unite il pane tagliato a dadini molto piccoli, fate tostare il pane, togliete dal fuoco, eliminate l'aglio e completate con le erbe aromatiche. Distribuite il pane sulla zuppa, completate con le fave di cacao tostato e servite.



Cantile di Venere






Lamberto di Venere

POMODORI CONFIT RIPIENI

Finalmente un weekend bello!!! E son convinta che tutt'Italia sta facendo la ola!! Io avevo già fatto i miei programmini ma "qualcuno" si è ammalato.. 0.0 Ma io dico.. hai tutto l'inverno per ammalarti.. proprio adesso!!!! lasciamo perdere vah!

Qualche giorno fa sfogliavo un catalogo di famosi cocchi per la conservazione del cibo e uno di questi conteneva dei simpatici pomodori ripieni, mi è piaciuta tanto l'idea che ho voluto provare a farli inventandomi un ripieno che può assomigliare a quello del polpettone.



POMODORI CONFIT RIPIENI

per 6 persone

12 pomodori rossi medi
erbe miste (maggiorana, timo, salvia)
origano secco
prezzemolo-basilico
200 gr di macinato di vitello
200 gr di macinato di bovino
100 gr di salsiccia
100 gr di ricotta
50 gr di mozzarella per pizza
50 gr di provola dolce

1 uovo
30 gr di Parmigiano Reggiano
1 cucchiaino di tabasco*
olio extravergine d'oliva
sale, pepe*se non vi piace il piccante si può omettere o se
non lo avete potete usare peperoncino in polvere.



Accendete il forno a 120°.
Tagliate la calotta dei pomodori e svuotateli, lavate e tritate le erbe aromatiche (tranne basilico e prezzemolo) unitele a una manciata di origano secco e a dell'olio extravergine d'oliva, salate e condite i pomodori e le loro

calotte sia esternamente che dentro. In una teglia ricoperta con carta forno posizionate i pomodori a testa in giù in modo che il liquido che si formerà possa uscire. Cuocete per circa due ore.

Nel frattempo preparate il ripieno, unite le carni, la ricotta il parmigiano, la mozzarella e la provola grattugiate con una grattugia a fori grossi, tritate una manciata di prezzemolo e 6-7 foglie grosse di basilico, unitele al composto assieme al tabasco, salate.

Togliete i pomodori dal forno, lasciateli riposare dieci minuti e riempiteli con abbondante ripieno in modo che fuoriesca dai pomodori, coprite con la calotta e mettete a cuocere in forno a 160° per circa 35-40 minuti.

PS. se avanza il ripieno potete fare delle polpette sempre da cuocere al forno perchè visto che ci sono la mozzarella e la provola queste si attaccherebbero alla padella.



ombelicodivenere.blogspot.it



BOLLE CREMOSE CON GUSCIO AL POMODORO

Mi sembra di aver corso una staffetta, solo che invece del testimone ho passato budini e bombe cremose.. si un pò monotematica questa settimana, c'era da masticare poco,

sarebbe dovuto capitare un mese fa quando il mio ragazzo, reduce da un tour dentistico, poteva buttar giù solo roba liquida o comunque non da masticare. Vi prometto solennemente che passerò decisamente ad altro, ma per ora fatevi conquistare da queste bombe che sono davvero cremose, leggere, fresche, l'ideale per un calda giornata, almeno.. domenica mette bello quasi in tutta Italia!!! buona serata!!!!



BOMBE CREMOSE CON GUSCIO AL POMODORO

per 4 bombe

220 gr di ricotta

180 gr di philadelphia

220 gr di panna fresca

erbe aromatiche miste (basilico, timo, maggiorana)

1 cucchiaino di olio evo

sale
6 gr di colla di pesce
300 gr di pomodoro
40 ml di acqua
sale, pepe
5-6 foglie di basilico
5 gr di agar agar

Mettete in ammollo in acqua fredda al colla di pesce. Amalgamate la ricotta e il philadelphia con le erbe tritate l'olio e il sale, in una tazza scaldate qualche cucchiaino di panna e metteteci la colla di pesce ben strizzata, fate sciogliere poi unite un cucchiaino di crema di formaggi, amalgamate e a questo punto mescolate tutto assieme. Montate la restante panna ed unitela delicatamente. Riempite degli stampi monodose a sfera, quelli in silicone, e mettete a congelare.

Il giorno seguente sormate le sfere e scaldate con le dita le parti piatte, a questo punto unite assieme due semisfere e formate una palla, avvolgetele nella pellicola e rimettetetele in freezer.

Frullate i pomodori con il basilico, sale e pepe e scaldate nel microonde a 70 gradi.

In una tazza mettete l'agar agar e unite l'acqua, mescolate bene, unite alla salsa di pomodoro, fate un po' raffreddare. Prendete le sfere e infilzatele con uno spiedino, a questo punto immergetele nella salsa di pomodoro e mettete in frigo a rassodare.

con questa ricetta partecipo al contest di
ESSENZA IN CUCINA
MY TASTE FOR FOOD

Inoltre colgo l'occasione per ringraziare di cuore Lecoq del
blog

IL BLOG DI LECOQ CHANTE

per avermi donato questo premio, non mi stancherò mai di
ripetere quanto sia piacevole essere nei pensieri di
qualcuno!!! grazie!!!