

Mezzelune di ricotta e mandorle con cuore di mela

Come al solito riesco raramente a proporre qualche ricettina per le feste ma sono sicura che ve la siate cavate tutte benissimo ed abbiate cucinato piatti deliziosi. Io ho preparato solamente i dolci ma in compenso ho mangiato tantino! Poi si riparte con il buon proposito di fare un pochino di dieta ma qui pare non attacchi più ☐

Mettiamola così, dopo qualche giorno di festa serve la carica per ripartire e riprendere i soliti ritmi, e quindi io vi offro queste delicate mezzelune, non troppo dolci e così morbide da sciogliersi in bocca.



**MEZZELUNE DI RICOTTA E MANDORLE
CON CUORE DI MELA** per circa 30/32 mezzelune

per la pasta

140 g di ricotta di mucca

140 g di farina

100 g di burro

100 g di farina di mandorle

70 g di zucchero

1 tuorlo

per il ripieno

450 g di mela al netto degli scarti

70 g di zucchero

1 cucchiaino di rum (facoltativo)

1 cucchiaino di succo di limone

1 cucchiaino di confettura di pesche o albicocche

zucchero a velo



Lavorate il tuorlo con lo zucchero, unite il burro ammorbidito e formate una crema. Aggiungete la ricotta e i restanti ingredienti per la pasta. Mettete il composto in frigorifero per 2 ore avvolto in pellicola per alimenti.



Sbucciate le mele, privatele del torsolo e pesatene 450 grammi. Tagliate le mele a piccoli dadini e mettetele in padella con lo zucchero, dopo che lo zucchero si sarà sciolto allungate con dell'acqua e fate cuocere finché saranno molto cotte, il composto non dovrà essere troppo asciutto. Schiacciate le mele con una forchetta, unite il succo di limone, il rum e la confettura, mescolate bene e lasciate

raffreddare. Stendete la pasta sottile e tagliate dei cerchi di 8 centimetri, al centro mettete un cucchiaino di composto di mela e ripiegate i cerchi a metà sigillando bene i bordi, se fosse necessario inumidite con un velo d'acqua. Cuocete in forno caldo 180°C per 12/14 minuti o fino a leggera doratura. Lasciate raffreddare e spolverizzate con zucchero a velo. Conservate le mezzelune in una scatola di latta o in un vaso di vetro ben sigillato.



ARROSTO AGRODOLCE

Oggi il mio blog compie ben tre anni, sembra ieri ma nello stesso tempo sembra passato molto di più, tante persone conosciute, tanti progetti, tante cose che mai mi sarei aspettata. Ad ogni modo nel mio piccolo sono soddisfatta e di sicuro questo mi dona l'entusiasmo per andare avanti sempre meglio, ed io mi sento sempre più coinvolta da questo strano mondo!

Se mi fermo a pensare come negli ultimi anni la cucina abbia invaso il mondo televisivo e quello del web rimango quasi stupita. La mia passione per questo mondo era già evidente a 18 anni quando la scelta sul proseguimento degli studi era combattuta tra scuola alberghiera o accademia di moda, io scelsi la seconda e non avrei mai pensato che dopo tanti anni quel fantastico mondo fatto di pentole e mestoli sarebbe riemerso così prepotente e che mi sarei ritrovata dopo 3 anni di blog proprio nel boom di questo ormai fenomeno del momento. Vent'anni fa sembrava un mondo fatto solo di sacrifici in cui i cuochi rimanevano chiusi nelle loro cucine a preparare deliziosi manicaretti a testa bassa mentre tutti si divertivano e festeggiavano, oggi invece questo lavoro si è nobilitato donando il giusto rilievo a chi fatica dietro ad un fornello.

A volte può sembrare, e a volte forse lo è, esagerato lo studio maniacale che si nasconde dietro ad una ricetta, ma è anche vero che la cura di un piatto è fondamentale, la sua presentazione ci predispone bene e l'aspetto estetico è un piacere per la vista prima che per il palato.

Sui nostri blog siamo abituati a creare degli allestimenti che donano a chi guarda una sensazione, sicuramente bella, sicuramente coinvolgente alla quale difficilmente rinuncierei io che di emozioni mi nutro, ma che nulla hanno a che vedere con i piatti che ci servono al ristorante. Di sicuro una ciotola con il sugo che cola sul bordo servita al ristorante non ci donerebbe una bella sensazione, è strano come invece la

stessa immagine riportata sulla pagina di un blog cambi completamente, donandoci quella sensazione rustica, calorosa ed avvolgente che tanto ci piace.

Io non sono mai riuscita a trovare in nulla un mio stile unico e continuativo, non perché io non trovi me stessa ma perché sono proprio così, tante cose e tanti stili che di volta in volta predominano uno sull'altro e si trasformano nel tempo. Potete incontrarmi struccata, spettinata e con una tuta addosso o ben truccata e con tacchi alti ma sono sempre io, non ci riesco ad essere sempre uguale. A volte però è anche bello mettersi alla prova con qualcosa che non ci viene proprio naturale, ma che comunque ci dona soddisfazione e piacere nel farlo. Oggi io ho fatto questo, ho sfidato me stessa e ammetto di aver dovuto studiare abbastanza, mi sono resa conto che per realizzare un bell'impattamento servono tanti elementi con cui comporre il piatto. Non so se ho fatto un lavoro all'altezza del contest ma come primo esperimento mi ritengo personalmente piuttosto soddisfatta!!!



ARROSTO AGRODOLCE

per 4 persone

400 g di fettine scelte di manzo
200 g di fettine scelte di vitello
200 g di lonza di maiale
80 g di bacon

10/12 prugne secche polpose
finocchietto
2 finocchi
12 mandorle con la buccia
100 g di succo d'arancia
12 g di burro
4 g di Maizena
aceto balsamico di Modena
sale, pepe
olio extravergine d'oliva



Disponete sulle fettine di carne della pellicola trasparente e battetele con il batticarne. Stendete la metà delle fettine di manzo leggermente sovrapposte, mettetevi sopra quelle di vitello nel verso opposto, proseguite con quelle di lonza e terminate con quelle di manzo. Salate e pepate abbondantemente. Su un lato mettete le prugne facendo una fila da due per tutta la larghezza dell'arrosto. Lavate, asciugate

e tritate il finocchietto, distribuitelo sulla carne e arrotolate piuttosto stretto. Avvolgete con il bacon e legate l'arrosto con lo spago da cucina. Cuocete in forno caldo 180°C per circa 40-45 minuti. Scolate il sugo dell'arrosto e tenetelo da parte. In una padella fate sciogliere il burro, aggiungere la maizena e mescolate bene per evitare i grumi, unite il succo d'arancia e il sugo dell'arrosto, mescolate continuamente finché la salsa inizierà a sobbollire. Eventualmente regolate di sale. Filtrate la salsa per eliminare eventuali grumi. Lavate i finocchi, eliminate la parte esterna e tagliatelo a fette il più sottile possibile. Condite con sale pepe e olio extravergine d'oliva. In un lato del piatto disponete una parte dei finocchi creando una "torretta". Tagliate le mandorle a lamelle e cospargetele sui finocchi. Tagliate l'arrosto a fette massimo 1 centimetro. Appoggiate tre sui finocchi. Decorate con la salsa all'arancia e gocce di aceto balsamico. Per creare delle gocce piccole potete versare l'aceto su di un piattino e raccogliarlo con uno stuzzicadente, appoggiando lo stuzzicadente sul piatto creerete un piccolo pois.





con questa ricetta partecipo fuori concorso al contest di
Taste&More



CIAMBELLINE GLUTEN FREE AL MIELE MANDORLE E ARANCIA

Qualcuno si potrebbe chiedere perché una persona che non è celiaca cucini un dolce gluten free, in realtà ci sono diverse motivazioni. Mi piace sperimentare, mi piace provare cose nuove, soprattutto ricette nuove. Mi piace pensare di dare il mio microscopico contributo a chi soffre davvero di celiachia e magari può in questo modo concedersi un dolcetto in più. Mi piace riuscire a realizzare una ricetta buona anche se priva di glutine. In questo caso mi piace esserci riuscita.

Da circa un anno ho lo stampo per le ciambelline e ancora non lo avevo usato. Quando mi è recapitato tra le mani ho iniziato a pensare ad una ricetta per realizzarle.. il miele appena comprato, la panna acida da finire, le arance che mi guardavano dal portafrutta.. sono nate così, un po' studiate ma anche un po' per caso!! Queste ciambelline sono molto buone, soffici e dal gusto delicato. Non sono molto dolci quindi se non le cospargete di zucchero a velo, che assorbiranno, consiglio di aumentare la dose di miele di circa 15 grammi.



**CIAMBELLINE GLUTEN FREE
AL MIELE MANDORLE E ARANCIA**

per circa 9 ciambelline
130 g di farina di riso
45 g di maizena
40 g di farina di mandorle
140 g di panna acida
75 g di miele millefiori
50 g di olio di semi
35 g di succo di arancia
15 g di succo di limone
scorza di arancia bio
2 uova

6 g di lievito per dolci
la punta di un cucchiaino di bicarbonato di sodio
zucchero a velo gluten free q.b
Controllate che tutti i prodotti siano contrassegnati con la
dicitura gluten free o il simbolo della spiga barrata.





Sbattete le uova assieme al miele finché il composto sarà gonfio. Unite delicatamente l'olio, la panna acida, il succo di arancia e quello di limone. Mescolate assieme la farina di riso, la maizena, il lievito ed il bicarbonato, setacciate il tutto ed unitele al composto di uova. Aggiungete anche la farina di mandorle e la scorza di arancia grattugiata. Mescolate bene. Ungete gli stampi per le ciambelline e riempiteli con il composto. Cuocete fino a leggera doratura a 180°, circa 15/18 minuti. Sfornate e fatele raffreddare su una gratella.



l'ombelico di Venere





Con questa ricetta partecipo al 100% Gluten Free (Fri) Day



TORTA MANDORLATA ALLE PRUGNE

La prima cosa che avrete pensato è “ma la stagione delle prugne è passata”. Invece c'è chi ancora ne ha nel frigorifero, si perché queste prugne si conservano a lungo per diversi mesi, e comunque questa torta è troppo buona per rimanere nel mio archivio!! Le angeleno me le ha regalate una mia carissima amica e questa torta è per lei, diciamo per terminarle.

Potete realizzare la torta anche con le mele o con la frutta sciroppata.



TORTA MANDORLATA ALLE PRUGNE
per una teglia 20×30

500 g di prugne angeleno
140 g di burro
150+40 g di zucchero
70 g di farina 00
75 g di farina di mandorle
45 g di farina di riso
2 uova
3-4 cm di radice di zenzero
scorza di 1 limone bio
1/3 di cucchiaino di bicarbonato

80 g di mandorle a scaglie
20 g di miele d'acacia
20 g di liquore alle prugne



Lavate le prugne, privatele del nocciolo e tagliatele in 4 parti. Mettetele in padella assieme a 40 grammi di zucchero. Dopo qualche minuto sfumate con il liquore e fare addensare il sugo che si sarà formato.

Montate il restante zucchero con il burro morbido, quando il composto sarà chiaro e gonfio unite un uovo per volta, aggiungete il secondo quando il primo sarà assorbito. Continuate a montare il composto. Unite le farine setacciate, il bicarbnato, lo zenzero e la scorza di limone grattugiata. Amalgamate l'impasto. Foderate con carta forno una teglia 20x30, stendete l'impasto e ricoprite con le prugne cotte. Cospargete con le mandorle a lamelle e distribuite il miele in modo omogeneo.

Cuocete a 180° per circa 35 minuti, fate attenzione che le mandorle non si brucino, nel caso ricoprite con carta di alluminio.

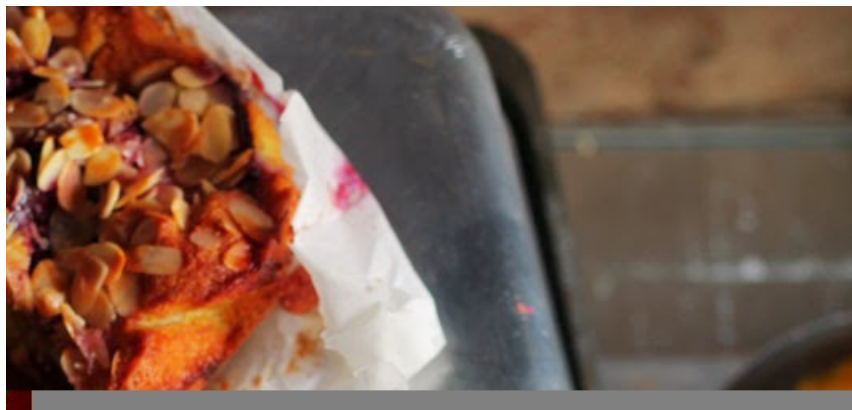


Calombelico di Venere





l'ombelico di Venere



FIORI DI ZUCCA RIPIENI CON PANCETTA BUFALA E MANDORLE

Quanto tempo che non scrivo un post, purtroppo ho un pochino abbandonato questo angolino, anche se le ricette non mancano. Oggi voglio riprendere a seguirlo più assiduamente. Mi sembrano più i buoni propositi di fine anno ma in questo momento mi sento così, voglia di cambiamenti, voglia di

novità, voglia di non annoiarmi, insomma un pochino di insofferenza si fa sentire. Spero sia solo il passaggio dalle lunghe e polleggiate ferie al rientro al lavoro, adesso si deve riprendere in ritmo, “progettare” l’inverno che sinceramente non è per nulla la mia stagione. Di questa stagione amo solo le zuppe calde e la copertina in cui ci si avvolge sul divano. Ma siamo ancora in estate e l’orto della mia mamma ha prodotto una quantità industriale di fiori di zucca. Ho deciso di prepararli in uno dei modi più classici, ripieni.. ma che ripieno però!!



**FIORI DI ZUCCA RIPIENI
CON PANCETTA BUFFALA E MANDORLE**
per 4 persone
250 g di ricotta di mucca fresca

150 g di mozzarella di bufala
120 g di pancetta stagionata
50 g di parmigiano reggiano
30 g di mandorle senza buccia
28 fiori di zucca
1 uovo
3 albumi
pan grattato
pepe, sale

In una ciotola sbattete l'uovo con una forchetta, salate e pepate, aggiungete la ricotta e il parmigiano e amalgamate bene. Tostate le mandorle in una padella antiaderente priva di grassi, tritatele grossolanamente ed unitele al composto di ricotta.

Pulite i fiori di zucca con un panno umido, apriteli delicatamente ed eliminate il pistillo interno. Tagliate il gambo lasciandolo lungo qualche centimetro.

Dividete a metà le fette di pancetta e disponetevi sopra un cucchiaino abbondante di crema di ricotta, posizionate al centro un pezzo di mozzarella di bufala e richiudete avvolgendo la pancetta. Aprite i fiori e inserite "l'involtino" di pancetta. Quando avrete farcito tutti i fiori sbattete gli albumi. Passate i fiori prima nell'albume eliminando quello in eccesso e poi nel pangrattato. Disponete tutti i fiori su una teglia ricoperta con carta forno e cuoceteli in forno caldo 180° per 20-25 minuti finché saranno appena dorati. Servite tiepidi.







LASAGNETTE DI MAIS CON CREMA DI POMODORI ALLA MANDORLA

E' la prima volta che mi cimento con la pasta senza glutine fatta in casa. Grazie a Stefania e Simona e ai loro preziosi articoli che scrivono per Taste&More, ho imparato che una farina gluten free da sola non va bene ma che bisogna creare

un mix con presenza anche di amidi per far sì che l'impasto stia assieme e non si disfi in cottura, giusto? Per questo ho provato a cuocere una sola lasagnetta prima di lanciarle tutte in pentola, non si sa mai!!

Per essere il mio primo esperimento sono molto soddisfatta, sia per il gusto che per la resa della pasta, sicuramente è la fortuna dei principianti. Ho capito che l'impasto non fa resistenza quando lo si stende, non è elastico ma simile ad una frolla, certo non c'è il glutine, ma questo, anche se scontato era una cosa alla quale prima di provare non avevo pensato e son contenta di aver aggiunto un piccolo tassello alla mia conoscenza culinaria! Inoltre il sapore del mais a me piace moltissimo quindi sono andata un pochino sul sicuro, esistono tante farine e amidi da mixare come quelli di quinoa o di tapioca che sento più di frequente, ma ho pensato a qualcosa che più o meno abbiamo sempre in casa tutti!

Per chi fosse interessato ad approfondire l'argomento sulla pasta fatta in casa glute free vi consiglio, oltre che a consultare i blog di Simona e Stefania, di leggere questi loro preziosi articoli, qui e qui



**LASAGNETTE DI MAIS
CON CREMA DI POMODORO ALLA MANDORLA**

per 2 persone

per la pasta:

115 g di farina di mais fioretto

30 g di fecola di patate gluten free

25 g di farina di riso gluten free

10 g di farina di mandorle

2 uova

1 albume

per il condimento:

100 g di pesce spada fresco

20 g di mandorle tostate salate

1/2 melanzana lunga

10 pomodorini perini
5 foglie di basilico
2 cipollotti freschi
1 cucchiaino di fecola di patate gluten free
1 spicchio di aglio
olio extravergine d'oliva
sale, pepe

Per la pasta, fate tostare la farina di mandorle in una padella finché diventerà color nocciola. Unitela alle altre farine e lavorate assieme alle uova e all'albume fino a formare un impasto liscio. La pasta non deve essere appiccicosa o troppo secca altrimenti si rompe tirandola con il mattarello. Stendete un velo di farina di mais sul tagliere e tirate al pasta con il mattarello delicatamente. Non fatela troppo sottile altrimenti rischiate che si rompa. Con una rondella tagliate la pasta in strisce larghe circa 1 centimetro che suddividerete in 4/5 parti creando le vostre lasagnette. Io ho preferito non fare strisce troppo lunghe per evitare che si rompessero in cottura.

Lavate la melanzana, tagliatela a rondelle sottili e poi a strisce, mettetela a rosolare in una padella con dell'olio extravergine d'oliva. Eliminate la parte esterna dei cipollotti e tagliate a rondelle la parte bianca, riducete in dadini il pesce spada e unite il tutto alle melanzane, fate cuocere mescolando spesso. Togliete il sugo dalla padella e tenete da parte. Tagliate i pomodorini a metà e metteteli a rosolare in padella con uno spicchio d'aglio due cucchiaini di olio e le foglie di basilico, dopo qualche minuto salate pepate, eliminate l'aglio e trasferite tutto in un frullatore assieme a 15 mandorle e a qualche cucchiaio di olio. Frullate fino a formare una crema fluida.

Lessate la pasta in abbondante acqua salata, scolatela e conditela con la crema di pomodoro, unite il sugo di melanzane e impiattate, decorate con le mandorle rimaste tritate grossolanamente.



ambelicodivenera.blogspot.it



ambelicodivenere.blogspot.it

con questa ricetta partecipo al contest di Stefania



TORTA MULTIFRUTTA ALLA MANDORLA

Dal mio viaggio in Thailandia ho riportato soprattutto souvenir gastronomici, pasta di curry gialla, rossa.. latte di cocco, riso, noodle.. e anche delle fantastiche scaglie di cocco tostato, io lo adoro e qui in Italia non sono mai riuscita a trovarlo, anzi se qualcuno sa indicarmi dove lo vendono!! Purtroppo ne ho comprato solo 4 bustine per la paura che arrivasse in polvere. La prima volta l'ho usato per decorare una torta dal gusto esotico preparata per una cena esperimento di piatti thailandesi, proprio da quella torta sono partita per realizzare questa. Quando ho letto del contest di Stefania ho pensato di voler fare un dolce, perché la "sfida" nel farlo senza glutine ed anche salutare mi sembrava più bella, così, dalla ricetta originale, ho eliminato uova e burro e aggiunto la banana, la mela, il latte di cocco e l'olio di semi. Naturalmente la consistenza finale è piuttosto umida e compatta ma il sapore è molto buono, importante è lo sciroppo da aggiungere dopo la cottura che renderà la torta più saporita. Inoltre essendo venerdì è anche 100% gluten free Fri(Day)



ombelicodivenere.blogspot.com

TORTA MULTIFRUTTA ALLA MANDORLA

per una torta da 22 cm
120+100 g di ananas fresco*
100 g di banana*
100 g di latte di cocco
90 g di mela renetta*
90 g di farina di riso
80 g di mandorle con la buccia
80 g di olio di semi
70 g di farina di cocco
35 g di fecola di patate
30 g di zucchero di canna
25 g di latte di mandorle pugliese
1 cucchiaino di lievito per dolci

1/2 cucchiaino di bicarbonato di sodio
per lo sciroppo

100 g di ananas fresco

100 g di acqua

50 g di zucchero di canna

2 cm di zenzero fresco

per decorare

ananas fresco

cocco in scaglie tostato

*il peso si riferisce alla frutta pulita al netto degli
scarti.



In un frullatore mettete il latte di cocco, l'olio di semi, lo zucchero di canna, il latte di mandorle e tutta la frutta sbucciata e tagliata a cubetti, dell'ananas 120 grammi.

Frullate tutto fino ad ottenere una crema fluida e priva di grumi.

Con un mixer riducete in farina, anche non troppo fine, le mandorle, mettetela in una ciotola assieme alla farina di cocco e versatevi sopra la purea di frutta, amalgamate tutto. Setacciate la farina di riso assieme alla fecola al lievito e al bicarbonato di sodio, uniteli gradualmente agli altri ingredienti. Tagliate a piccoli cubetti il restante ananas unitelo al composto. Ungete con dell'olio di semi una tortiera e versate l'impasto, livellatelo bene e cuocete a 160°C forno statico, per circa 60-65 minuti, fate la prova stecchino. Nel frattempo preparate lo sciroppo, frullate molto bene l'ananas con lo zucchero e l'acqua, mettete tutto in un pentolino, aggiungete lo zenzero sbucciato e tagliato in quattro pezzi, fate sobbollire finché il liquido avrà raggiunto una consistenza densa, circa 20/25 minuti.

Sfornate la torta e versatevi sopra uniformemente 3/4 dello sciroppo. Decorate con ananas fresco e scaglie di cocco tostato, servite fredda guarnendo ogni fetta con un cucchiaino di sciroppo.







ombelicodivenere.blogspot.com



con questa ricetta partecipo al contest di Stefania



TASTE&MORE

E' agosto, tempo di vacanze, di ferie e i fornelli si spengono ma noi di Taste&More vogliamo lasciarvi le nostre ricette per l'estate, sfogliare per credere!!! Buon agosto a tutti!!!

Queste sono le mie ricette che troverete all'interno della rivista!!



**INVOLTINI DI MELANZANE GRIGLIATE
CON SCAMORZA E PESTO DI MANDORLE**

cliccando sulla foto andrai direttamente alla ricetta





ombelicodivenere.blogspot.it

MACCHERONI MULTICEREALI CON SEPIE TACCOLE E TROPEA
cliccando sulla foto andrai direttamente alla ricetta



BICCHIERINI DI ZUCCHINE AI 5 CEREALI

4 zucchine grosse
60 gr di zuppah selezione 5 cereali Melandri Gaudenzio
1 scalogno
120 gr di cuor di capra
60 gr di bastardo del grappa
1 uovo
maggiorana
pepe, sale
pan grattato



Lavate accuratamente i cereali, soffiggete uno scalogno tritato in poco olio extravergine d'oliva, unite i cereali, lasciate tostare poi allungate con un pò di acqua salata, continuate la cottura 35-40 minuti aggiungendo man mano acqua calda (dovete cuocerlo come si fa con un risotto)

In una ciotola sbattete l'uovo con il cuor di capra, salate, pepate e aggiungete uan manciata di maggiorana tritata. Tagliate a piccoli cubetti il bastardo del grappa e unitelo al composto, aggiungete infine i cereali intiepiditi. Lavate le zucchine, eliminate le due estremità e tagliatele a pezzi di circa 4 cm (in tre o quattro parti in base alla grandezza della zuccina) svuotate i vostri "bicchierini" lasciando un lato chiuso che sarà il fondo, salate appena l'interno e

ungete poco l'esterno. Riempite con il composto ai cereali e spolverate con poco pangrattato. Ungete il fondo di una pirofila e disponete tutti i bicchierini. Cuocete a forno caldo 180° in modalità statico per circa 45 min, gli ultimi 3-4 minuti accendete il grill per far rosolare.



Sfoggia la rivista on line
clicca sulla copertina



♥ Follow Me On Bloglovin'

Follow me on [bloglovin'](#)