

TORTA ROVESCIAIA ALLE PESCHE E PUREA DI ALBICOCCHE

Questo weekend al mare si stava una favola, anche se l'arrivo di Minosse ha portato caldo e afa in città, in spiaggia l'aria era pulita, tirava una fantastica brezzolina ed il mare era fresco, non un brodo caldo!!

Sarà per questo che mi sono rosolata per benino senza accorgermene.. ovvero me ne sono accorta dopo la doccia e ora la mia attività è spalmarmi di gel all' aloe vera!!

Oggi voglio proporvi la mia torta alle pesche e albicocche, prima di aprire il blog non avevo mai fatto una torta senza seguire alla lettera una ricetta, adesso invece ci provo, come ho fatto con alcune mie torte già postate e come ho fatto con questa.. sarà una magia di questa magnifica blogsfera?!?



TORTA ROVESCIAIA ALLE PESCHE E PUREA DI ALBICOCCHE

per una torta da 22 cm

2 pesche

50 gr di mandorle

100 gr di zucchero per il caramello

150 gr di albicocche

100 gr di burro

250 gr di farina autolievitante

100 gr di yogurt

1 uovo

150 gr di zucchero

Tagliate le pesche a spicchi, in una padellina mettete le mandorle e fatele tostare, tagliatele grossolanamente. Fate caramellare i 100 gr di zucchero, a questo punto versate il caramello sul fondo di una tortiera e disponete le pesche a raggera e dove rimangono dei vuoti riempite con le mandorle.

Frullate le albicocche a purea. Montate il burro con lo zucchero, unite l'uovo e fate incorporare, unite la purea di albicocche, lo yogurt e infine la farina setacciata.

Versate l'impasto sulle pesche e cuocete a 180° per 40 minuti. Fate intiepidire e rovesciate la torta.





con questa ricetta partecipo al contest della fantastica
Morena

TARTE DI ZUCCHINE CIPOLLA E PECORINO

Vi ho già parlato del super orto dei miei genitori?!?! quest'anno hanno piantato "solo" 93 piante di pomodori, 7 di melanzane, 5 di zucchine, 10 di fagiolini, le carote, le patate, una marea di cipolle, aglio, erbe.. beh io vado praticamente col carrello a far la spesa, e cosa volere di meglio di una zuccina appena staccata dalla pianta?!?!?

Con le prime zucchine qualche settimana fa ho fatto questa

tarte e devo dire era molto buona.



TARTE DI ZUCCHINE CIPOLLA E PECORINO

per la sfoglia rapida di Michel Roux

250 gr di farina
250 gr di burro
125 ml di acqua ghiacciata
2 zucchine grandi
1 cipolla di tropea
150 gr di pecorino a scaglie
mandorle a lamelle
basilico
sale, olio evo

Per la pasta sfoglia, nella planetaria mettete la farina con il burro a pezzetti, iniziate a lavorare con la frusta K poi unite gradualmente l'acqua, quando il composto sarà omogeneo avvolgetelo nella pellicola e fate riposare in frigo 30 minuti.

Riprendete la pasta stendetela in un rettangolo 30×15 ripiegate in tre e giratelo di 90° stendete di nuovo in un rettangolo ripiegate in tre e mettete a riposare in frigo 30

minuti. Ripetete l'operazione un'altra volta con le due pieghe, e dopo l'ultimo passaggio in frigo stendete la pasta e tenetela da parte.

Lavate le zucchine e tagliatele a striscioline, cuocetele in padella con un po di olio evo, a metà cottura aggiungete la cipolla tagliata grossolanamente, terminate la cottura, salate e pepate e mettete del basilico spezzettato.

Imburrate una tortiera mettete sul fondo le mandorle a lamelle cospargete col composto di zucchine e mettete sopra il pecorino a questo punto coprite con la sfoglia, fate qualche buco con i rebbi della forchetta e mettete a cuocere 30 minuti a 180°, togliete dal forno, lasciate intiepidire e rovesciate la tarte.

ps. la pasta sfoglia probabilmente non vi servirà tutta, dipende dallo stampo che usate.



con questa ricetta partecipo al contest di ely nella categoria

TORTA SOFFICE ALLE ALBICOCHE

Che settimana infernale.. in tutti i sensi, è caldo e sinceramente ci voleva, almeno sembra estate, siamo a fine giugno e son stata in spiaggia 3volte, cosa che solitamente di questi giorni ero già bella abbronzata!! al lavoro, abbiamo delle consegne e naturalmente siamo di corsa.. poi arriva la sera e si va in piscina, si alla fine rilassa fa sicuramente bene ma il nostro istruttore che non ha ancora capito che non dobbiamo partecipare alle olimpiadi.. che faticate!!!

Vi propongo una torta fatta prendendo spunto da varie ricette, ho fatto un mix, aggiustato le dosi ed eccola.. mi vien da dire che ha una consistenza "friabile", leggera, si scioglie decisamente in bocca!



ombelicodivenere.blogspot.it

TORTA SOFFICE ALLE ALBICOCHE

per una teglia 20×20

200 gr di albicocche

1 cucchiaio di zucchero

per la torta

2 uova

125 gr di burro

200 gr di farina autolievitante

125 gr di yogurt bianco intero

125 gr di zucchero

2-3 cucchiai di zucchero di canna

8 albicocche per decorare

mandorle a lamelle

Tagliate a pezzetti le albicocche e mettetele in una casseruola, lasciate cuocere a fuoco medio per 5 minuti, togliete dal fuoco e fate raffreddare.

Nella planetaria montate leggermente le uova con lo zucchero unite il burro ammorbidito a pezzetti, continuare a montare finchè si sarà formato un composto omogeneo, unire lo yogurt e infine la farina setacciata mescolando delicatamente.

Imburrate un tortiera e versate sul fondo la metà del composto, sopra cospargete in uno strato uniforme, il composto di albicocche, ricoprire con il restante composto e posizionate le albicocche tagliate a metà, cospargete con dello zucchero di canna e delle mandorle a lamelle, cuocete a 180° con forno statico per circa 45 minuti.



con questa ricetta avrei partecipato al contest di Morena ma questo mese sono dalla parte della giuria assieme alla carinissima Yrma, mancano pochi giorni alla fine del contest quindi correte ai fornelli!!!

BUDINO DI CIPOLLE DI TROPEA CAMELLATE

Eccomi ancora coi miei budini, quando ho visto l'argomento dell' MTC di questo mese mi è venuto naturale pensare di trasformare delle portate in budini, cioè il budino ai ceci e arance che vi ho già presentato proviene da questa insalata fatta tempo fa, e nella mia mente si sono susseguiti piatti composti da più elementi che mi piacciono, per esempio adoro le tartarelle di cipolle di tropea caramellate con la salsa al pecorino... bene io l'ho strutturata e ne è uscito questo... a mio avviso delizioso e particolarissimo!!!

La ricetta viene sempre da quella di FRANCESCA, io ho dimezzato le dosi.



**BUDINO DI CIPOLLE DI TROPEA CAMELLATE
CON CIALDE AL PECORINO E DADOLATA DI FRAGOLE AL BALSAMICO**

per 3-4 budini

per i budini

250 gr di cipolle di tropea

10 gr di burro
2 cucchiaini di zucchero di canna
1 uovo
15 gr di pecorino
50 ml di panna
per le cialde al pecorino
40 gr di pecorino
mandorle a scaglie
rosmarino tritato
fragole
aceto balsamico

In una padella fate fondere il burro e unite le cipolle tagliate a rondelle, fate cuocere qualche minuto e unite lo zucchero, quando sarà sciolto allungare con qualche cucchiaino di acqua, lasciare cuocere 10 minuti circa, lasciate raffreddare.

Amalgamate l'uovo con la panna e unite il pecorino, aggiungete le cipolle e frullate il tutto, imburrate degli stampi e metteteli in una teglia con dell'acqua.

Cuocete per 40 minuti a 180° in forno statico.

Nel frattempo grattugiate il pecorino e mescolatelo alle mandorle e al rosmarino fate dei cerchi con questo composto su una teglia ricoperta con carta forno, mettete in forno qualche minuto, togliete appena coloriscono e lasciate un po' raffreddare in modo che rapprendano.

Sformate i budini e metteteli al centro del piatto, attorno disponete una dadolata di fragole fresche condite con dell'aceto balsamico, decorate con la cialda!!!

Con questa ricetta partecipo all'MTC di maggio

Inoltre ringrazio tantissimo l'eccentrica Sabrina per avermi donato questo premio, il suo blog è davvero molto creativo e lei è molto simpatica!!!

grazie mille cara molto, molto apprezzato

BISCOTTI MERINGATI MANDORLA E COCCO

EVVIVA!!!! non avrei mai pensato di vincere un contest, partecipo a tanti perchè mi piace mettermi alla prova e spingermi al di là dei miei limiti.. provare, sperimentare.. sono davvero onorata di essere arrivata al terzo posto del contest di ELISA anche perchè a lei mi sono affezionata da subito, sarà il classico feeling che passa attraverso la rete.. grazie ancora cara!!!

Mi sono "guadagnata" il terzo posto nella categoria ricette vegetariane con questa ricetta

TORTINO DI PATATE E BIETA AL BRIE

beh.. allora è il caso di festeggiare... ci vuole un piccolo momento di dolcezza...

mi sono, come al solito, avanzati degli albumi e sono lì lì per buttarli quando penso "ma ci sarà qualcosa di veloce che ci posso fare??" mi vengono in mente quei fantastici biscotti-pasticcini al cocco che mangiavo tanto tempo fa e sinceramente non ricordo nemmeno più come si chiamano, dove li prendevo.. va beh, non mi sono venuti come quelli che ricordo ma comunque buonissimi e velocissimi, ho fatto anche la versione con le mandorle che avevo visto tempo fa qui.. e ne ho preso ispirazione!!!



BISCOTTI MERINGATI

per circa 30 biscottini

2 albumi

80 gr di zucchero

80 gr di farina di mandorle
mandorle

80 gr di farina di cocco

Accendete il forno a 170°. Montate gli albumi con lo zucchero finchè otterrete una meringa dura e lucida. Dividete il composto a metà in uno aggiungete la farina di mandorle e nell'altra la farina di cocco. Ora create i biscotti con forma a piacere, io ho usato la sac a poche per quelli al cocco e invece quelli alle mandorle li ho formati usando due cucchiaini, tipo quenelle, su questi ultimi appoggiate una mandorla. Infornate per circa 15 minuti. Sfornate e lasciate raffreddare in modo che si rapprendano!

Sono talmente buoni che credo non butterò più albumi, devo provarli con le nocciole, le noci, i pistacchi...

SFORMATINO DI COUS COUS AI BROCCOLI

I broccoli mi piacciono tantissimo e purtroppo siamo agli sgoccioli.. oggi voglio proporvi una ricettina velocissima ma molto sfiziosa proprio con questo ortaggio, in abbinamento ho fatto una salsa al formaggio Bastardo del grappa che ho "conosciuto" durante un corso di cucina e che trovo buonissimo purtroppo faccio molta fatica a trovarlo dalle mie parti. E' un formaggio veneto di pasta morbida e dal sapore dolce.



SFORMATINO DI COUS COUS AI BROCCOLI

per 4 sformatini

200 gr di cous cous
300 gr di cimette di broccoli
40 gr di mandorle salate
1/2 spicchio d'aglio
olio extravergine d'oliva
sale, pepe

fonduta ai broccoli

50 gr di formaggio Bastardo del grappa o pecorino
25 gr di farina
300 ml latte

(50 gr di broccoli lessati)

Cuocete i broccoli a vapore, intanto mettete a bollire 200 ml di acqua con un cucchiaino di olio extravergine d'oliva. Quando

l'acqua bolle versatela sul cous cous che avrete messo in una ciotola abbastanza capiente perchè gonfierà abbastanza.

Continuate a mescolare con una forchetta finchè il cous cous sarà tiepido poi con le mani procedete con la sgranatura, ovvero sfregate il cous cous tra le mani finchè sarà freddo e senza grumi.

Frullate 250 gr di broccoli con l'aglio e 4-5 cucchiaini di olio extravergine d'oliva, regolate di sale e pepe.

Mescolate il cous cous con la salsa di broccoli e riempite degli stampini monodose.

Preparate la fonduta, mettete la farina in un pentolino, sersate il latte, che avrete fatto precedentemente scaldare, mescolate vigorosamente con la frusta per evitare grumi, aggiungere il Bastardo, rimettere sul fuoco e continuate a mescolare finchè il composto sarà liscio e omogeneo, frullate i 50 gr di broccoli e uniteli alla salsa, salate se necessario.

Scaldate al microonde o a bagnomaria. Mettete negli stampini monodose per dare la forma. Sformate e versateci sopra qualche cucchiaino di fonduta. Decorate con una cimetta e delle mandorle tritate.

TORTA DI RISO E RICOTTA ALLE MELE

E' sì.. due torte, o forse tre, in una sola.. perchè limitarsi.. ogni tanto mi piace fare qualcosa di semplice ogni tanto, spesso, invece mi piace cercare qualcosa di diverso. Il mio pensiero inizia con l'idea di una torta di riso, la faccio per i miei genitori che a loro piace molto.. ma a loro piace anche la torta di ricotta, e poi vogliamo parlare delle mie mele.. perchè non mettere tutto assieme..

Mi piace l'idea di servire questo tipo di torta con una salsa di accompagnamento, una crema inglese?.. no troppo dolce,

cioccolato?.. troppo stucchevole.. ci vorrebbe qualcosa di non troppo dolce che si sposi bene con la ricotta, le mele.. trovato farò una salsa all'uvetta e mandorle, l'ho trovata perfetta!!

TORTA DI RISO E RICOTTA ALLE MELE

per una torta da 30×20 cm

per la pasta

250 gr di farina

150 gr di burro

150 gr di zucchero

3 uova

2 cucchiaini di panna da cucina

1/2 bustina di lievito per dolci

per il ripieno

100 gr di riso

460 ml di latte

40 gr di zucchero

1 stecca di cannella

1 uovo

250 gr di ricotta

30 gr di mandorle

2 mele

10 gr di burro

2 cucchiaini di zucchero di canna

20 gr di uvetta

1 cucchiaino di rum

zucchero a velo

per la salsa all'uvetta

50 gr di uvetta

30 gr di mandorle

50 ml di latte

1 cucchiaino di zucchero di canna

1 cucchiaino di rum

In un pentolino mettere a cuocere il riso nel latte con lo zucchero e la stecca di cannella finchè il latte si sarà asciugato, eliminate la stecca e lasciate raffreddare.

Per la pasta sbattete con la frusta le uova con lo zucchero e la panna, unite la farina, setacciata con il lievito, e il burro ammorbidito, continuate fino a creare un'impasto omogeneo.

Nel frattempo tagliate le mele a cubetti e mettetele in

padella con il burro, lasciate cuocere 5 minuti mescolando spesso e unite lo zucchero di canna, finite la cottura per una decina di minuti, unite l'uvetta precedentemente fatta ammolare in acqua per 20 minuti.

Lavorate la ricotta con i 40 gr di zucchero l'uovo e le mandorle tritate, infine unite il riso freddo e il rum.

Foderate uno stampo 30x20 con carta forno poi versate la pasta e distendetela con un cucchiaio formando dei bordi alti un paio di centimetri, sul fondo mettete le mele caramellate e riempite con il composto di riso e ricotta. Cuocete in forno caldo 180° per 45 min.

Per la salsa, lasciare in ammollo le uvette in acqua per 20 minuti, muovetele per eliminare le impurità, eliminate l'acqua e risciacquatele, strizzatele bene e mettetele in un minipimer assieme alle mandorle, il rum e il latte, iniziate a frullare, quando il composto sarà sminuzzato trasferitelo in una ciotola e ora con il mixer ad immersione lavorate fino a formare una crema liscia.

Servite la torta con un po di salsa e spolverata di zucchero a velo.

P.s. tiepida è più buona quindi potete passarla pochi secondi al microonde prima di servire!!



CRUMBLE DI MELE E FRAGOLE

Ho ancora qualche fragola e tante mele che mi ha dato mia suocera.. io gli avevo detto poche ma lo sapete come sono le mamme.. esagerano sempre.. vediamo come sfruttarle.. farei un crumble!!

CRUMBLE DI MELE E FRAGOLE

per una teglia da 20 cm
180 gr di fragole
2 mele pink lady
2 cucchiaini di miele alla mela verde
zenzero candito
120 gr di farina per dolci
80 gr di zucchero di canna
80 gr di burro
20 gr di mandorle

In una ciotola lavorate la farina con lo zucchero di canna e il burro formando un impasto sbriciolato, mettere in frigorifero almeno mezz'ora. Accendete il forno e mettete le mandorle a tostare poi tritatele grossolanamente. Tagliate le fragole e le mele sbucciate a piccoli pezzi, mischiatevi il miele, le mandorle tritate e un po di zenzero candito tritato, in base al vostro gusto. Versate la frutta in una teglia e ricoprire con il composto di farina sbriciolato. Infornate a 180° per circa mezz'ora finchè la superficie sarà dorata.

Io ho accompagnato il crumble ad una crema inglese

CREMA INGLESE

2 tuorli
55 gr di zucchero
150 ml latte intero
un niente di maizena

Mettete a scaldare il latte in un pentolino, nel frattempo amalgamate bene i tuorli con lo zucchero, (a volte metto anche un pizzico di maizena, circa 2 gr, in questo modo la crema difficilmente si straccherà) versate il latte caldo sul composto di tuorli e rimettete sul fuoco senza mai smettere di mescolare, portare a 80-82°, se non avete il termometro appena si addensa leggermente togliere dal fuoco, non fate bollire altrimenti straccherà. Quando togliete il tegame dal fuoco continuate a mescolare, finchè la "schiuma" che si forma sopra non scompare, perchè il calore continua a cuocere la crema e

se non si mescola sul fondo l'uovo coagulerà formando grumi di uovo cotto.

