

PACCHERI GRATINATI CON POLPETTE DI GAMBERI ALLE SPEZIE

I paccheri gratinati con polpette di gamberi alle spezie sono un primo piatto molto ricco e saporito. Un primo perfetto per una cena o un pranzo importante, se non volete passare la pasta in forno potete semplicemente condirla con il sugo preparato, in questo caso dovrete completare la cottura dei paccheri in acqua e non lasciarli troppo al dente. I paccheri sistemati all'interno della cocotte risultano più coreografici.



La Famiglia di Venere

PACCHERI GRATINATI CON POLPETTE DI GAMBERI ALLE SPEZIE



- **Per le polpette**
- 400 g di gamberi (peso lordo)
- 1 albume
- 50 g di pangrattato
- 100 g di ricotta di mucca
- prezzemolo
- scorza di 1 limone bio
- zenzero fresco
- farina qb
- olio extravergine d'oliva
- **Per la pasta**
- 320 g di paccheri
- 250 g di mascarpone fresco
- 1 porro
- 1 peperoncino piccante
- 2 cucchiaini di curcuma in polvere
- pistacchi non salati
- sale
- olio extravergine d'oliva

1. Pulite i gamberetti eliminando le zampette ed aprendo il carapace per tutta la lunghezza. Schiacciate sulla coda in modo da staccare il gambero dal carapace. Con l'aiuto di uno stuzzicadenti eliminate il budello che si trova sul dorso. Lavate e scolate i gamberi, rimarranno circa

300 grammi, e frullateli assieme alla ricotta e zenzero fresco grattugiato a piacere, lasciate il composto grossolano. In una ciotola sbattete l'albume ed unite il composto di gamberi, aggiungete il pangrattato, la scorza del limone ed il prezzemolo tritato. Formate tante polpettine poco più grosse di una nocciola e passarle nella farina. Fate scaldare dell'olio extravergine d'oliva nella cocotte le Creuset e fate rosolare bene su tutti i lati circa la metà delle polpette, toglietele dalla cocotte, rosolate le polpette rimanenti e tenete da parte. Eliminate le estremità e la foglia esterna del porro, tagliatelo a rondelle e fatelo rosolare nella cocotte con due cucchiaini di olio ed il peperoncino tritato. Aggiungete le polpette ed il mascarpone, fatelo assorbire e completare con la curcuma. Lessate la pasta in abbondante acqua salata, scolatela al dente e passatela sotto acqua corrente fredda. Tenete da parte un mestolo di acqua di cottura della pasta ed aggiungerla al sugo. Togliete le polpette dalla cocotte lasciando una parte di sugo sul fondo. Disponete i paccheri in piedi uno affianco all'altro e riempite ognuno con due polpettine, coprite con il rimanente sugo. Tritate grossolanamente i pistacchi e a piacere altro peperoncino. Coprite con il coperchio e cuocere in forno caldo a 180°C per 10 minuti, togliete con il coperchio e fate gratinare 5 minuti con il grill acceso. Servire subito.



Confezioni di Venere

ricetta preparata nella cocotte **LE CREUSET**





Lamblica di Venere



NAKED CAKE TORRONE E ARANCIA

La **naked cake**, in italiano “torta nuda” è una torta a più strati non rifinita in quanto tutti gli strati che la compongono devono rimanere visibili, per questo non deve essere ricoperta con farciture o pasta di zucchero. Quando ho visto le prime torte realizzate in questo modo mi hanno subito affascinato per il loro aspetto rustico/raffinato, un contrasto che a me piace moltissimo. Devo decisamente migliorare ma per il pranzo di Natale quest’anno ho deciso di realizzare proprio una naked cake dal gusto tutto natalizio.

Come suggerisce il nome il gusto della farcitura è “al torrone” anche se non ve ne è traccia, ho infatti preparato una semplicissima crema bianca al mascarpone senza nessuna

cottura, con abbondante miele e frutta secca. Il leggero sapore d'arancia rinfresca il dolce rendendolo ancor più gustoso. Questa torta è stata un vero successo ed è anche semplice e veloce da realizzare, per questo ve la voglio proporre.

Per realizzare la naked cake ho utilizzato come base la torta "biondina", la mia marmellata di arance, le mie arance caramellate



NAKED CAKE GUSTO TORRONE E ARANCIA



- **Per la torta**
- 4 uova
- 200 g di farina 00
- 45 g di fecola di patate
- 160 g di zucchero di canna
- 130 g di latte tiepido
- 65 g di olio di riso
- 16 g di lievito
- **Per la farcitura**
- 350 g di mascarpone fresco
- 350 g di panna fresca
- 180 g di miele millefiori
- 4,5 g di colla di pesce
- 35 g di mandorle con la buccia
- 35 g di nocciole con la buccia
- 200 g di [marmellata di arance](http://www.ombelicodivenere.com/2016/01/marmellata-di-arance-e-vaniglia.html)
- 50 g di [mandarini](http://www.ombelicodivenere.com/2015/12/marmellata-di-mandarini-alla-vaniglia.html)
- 50 g di [latte di mandorle pugliese](http://www.assaggiasudest.it/prodotto/latte-di-mandorla-maglio/)
- **Per decorate**
- granella di pistacchi
- 3 fette di [marmellata di arance](http://www.ombelicodivenere.com/2016/01/marmellata-di-arance-e-vaniglia.html)

[arance caramellate](http://www.ombelicodivenere.com/2016/01/arance-carameellate.html)

1. Per prima cosa preparate la farcitura, mettete in ammollo la colla di pesce in acqua fredda.
2. In una ciotola capiente mettete il mascarpone ed il miele, lavorateli assieme finché il composto sarà liscio.
3. In una tazza mettete due cucchiaini di panna e fatela scaldare, strizzate la colla di pesce ed unitela alla panna, mescolate bene in modo che si sciolga completamente.
4. Versate a filo la panna con la colla di pesce e contemporaneamente mescolate rapidamente con la frusta in modo da non formare dei grumi (la colla di pesce calda a contatto con il mascarpone freddo potrebbe rassodarsi formando dei grumini).
5. Tritate le nocciole e le mandorle, unitele alla crema e mescolate.
6. Montate la panna ben fredda ed unitela alla crema mescolando delicatamente.
7. Fate riposare in frigorifero almeno 2-3 ore finché sarà rassodata.
8. Accendete il forno a 180°C e preparate le torte, montate le uova con lo zucchero fino a formare un composto chiaro e gonfio.
9. Unite il latte tiepido e l'olio, mescolate delicatamente per fare assorbire.
10. Unite la farina, la fecola ed il lievito setacciati. amalgamatele mescolando piano.
11. Dividete l'impasto in due tortiere da 18 centimetri ben unte*
12. Cuocete le due torte circa 25 min, fate la prova stecchino.
13. Sformate le torte e fatele raffreddare su una gratella, se le farcirete il giorno successivo avvolgete nella

pellicola per alimenti appena saranno fredde.

14. In una ciotola mettete la marmellata ed aggiungete il latte di mandorle, mescolate bene.
15. Tagliete le torte a metà, disponete un primo disco sul piatto da portata, spalmate una parte di marmellata e uno strato di crema al torrone alto circa quanto lo strato di torta.
16. Coprite con un secondo strato e proseguite allo stesso modo anche con il terzo ed il quarto disco.
17. Con una spatola riempite gli eventuali vuoti di crema tra gli strati.
18. Decorate con le arance caramellate tagliate a metà e la granella di pistacchi.
19. Conservate in frigorifero fino al momento di servire.
20. *Se preferite fare una torta normale utilizzate uno stampo da 24 centimetri di diametro.



Ambrosia di Venere



Lambiccò di Venere




Cantina di Venere



Cantilão di Venere



L'ambelico di Venere

Semifreddo alla fragola e mascarpone

All'improvviso arrivano loro, piccoli succosi frutti rossi.. le fragole! Tanto attese durante tutto l'anno appena sbucano tra i banchi del mercato si corre subito ai fornelli per realizzare golosi dolci. Durante la settimana passata avevo tanta voglia di un dolce da preparare con le fragole ed ho pensato ad un bel semifreddo, ho studiato bene bene la ricetta ed ecco pronto il mio **semifreddo alla fragola e mascarpone**.



SEMIFREDDO ALLA FRAGOLA E MASCARPONE
per 1 kg

Per il semifreddo

350 g di fragole

215 g di zucchero di canna fine

200 g di panna fresca

150 g di mascarpone
100 g di albume
succo di 1/2 limone
Per la gelée di fragole
250 g di fragole
40 g di zucchero di canna
23 g di gelatina in polvere



Lavate le fragole per il gelé, frullatele assieme allo zucchero. Mettete 3-4 cucchiari di composto in un pentolino e fate scaldare, unite la gelatina in polvere mescolando con una frusta per non formare frumi. Versate a filo sulla purea di fragole fredda e contemporaneamente mescolate con una frusta. Lasciate riposare mentre preparate il semifreddo.



Lavate le fragole per il semifreddo e frullatele con il succo di limone, unite il mascarpone e con una frusta amalgamatelo bene. Montate anche la panna ben ferma ed unitela delicatamente al composto di fragole, riponete in frigorifero. Mettete in un pentolino 170 grammi dello zucchero previsto per il semifreddo, unite 40 grammi di acqua e portate a bollore, fate completamente sciogliere lo zucchero fino a raggiungere la temperatura di 121°C. Nel frattempo iniziate a montare gli albumi con il rimanente zucchero. Regolate al minimo la potenza delle fruste e versate lo sciroppo a filo sugli albumi facendo attenzione che non cada direttamente sulle fruste per evitare gli schizzi. Quando avrete versato tutto lo sciroppo aumentate al massimo la velocità delle fruste, montate finché il composto sarà completamente freddo e molto sodo. Unite la meringa al composto di fragole realizzato. Foderate con della pellicola per alimenti due stampi da plumcake da 20 cm, versate una parte di composto semifreddo, unite una parte di gelè e proseguite così con gli strati. Coprite gli stampi con la pellicola e riponete in freezer per almeno 6 ore. Togliete il semifreddo dal freezer almeno 10-15 minuti prima di servirlo.



frusta Fiskars



quantità di
gelée aggiunta ad ogni strato





CREMOSO ALLO ZAFFERANO CON SALSA DI AGRUMI E CARMELLO DI MANDORLE E SESAMO

Cosa sarebbe il Natale senza un pranzo bello ricco?! Si lo so che anche le portate leggere sono buone e gustose ma diciamolo.. se non ci lasciamo un pochino andare durante le feste e senza sensi di colpa, quando possiamo farlo!? Per questo il mio dolce non è light ma è una favola!! Quando l'ho fatto assaggiare al mio ragazzo avevo paura del giudizio invece ha commentato "toglimelo dalle mani" si perché nonostante possa apparire pesante in realtà questo dolce "va giù come l'acqua"!!

Ho sempre voluto assaggiare la famosa panna cotta allo zafferano, non mi convinceva fino in fondo ma mi incuriosiva parecchio. Circa un anno fa l'ho assaggiata e l'ho trovata buonissima anche se il gusto era un po' troppo intenso. Per questo ho deciso di provare anche io a realizzare un dolce cremoso che lo racchiudesse. La quantità va dosata in base ai gusti e in ogni caso senza esagerare per evitare un gusto troppo forte che stanca. A mio parere questo tipo di dolce ha necessità di essere abbinato con qualcosa di aspro/acido che sgrassi e rinfreschi il gusto, per questo gli agrumi di stagione mi sembrano perfetti.



**CREMOSO ALLO ZAFFERANO
CON SALSA DI AGRUMI E
CAMELLO DI MANDORLE E SESAMO**

per uno stampo da 20 cm
(6 persone)

per il cremoso

240 g di panna fresca

120 g di mascarpone

100 g di zucchero

40 g di latte intero

1 uovo

30 g di albume

2 g di colla di pesce

pistilli di zafferano q.b.*

1/3 di stecca di vaniglia

per la salsa di agrumi

60 g di zucchero

80 g di succo d'arancia

50 g di succo di pompelmo rosa

1 cucchiaino di maizena

per il caramello

130 g di zucchero

30 g di mandorle a lamelle

12 g di semi di sesamo Melandri Gaudenzio**

1 cucchiaio di succo d'arancia

*in alternativa si può usare anche quello in bustina, circa
3/4.



Per il cremoso, fate ammolare la colla di pesce in acqua fredda per 10 minuti. Mettete a scaldare il latte con all'interno la stecca di vaniglia aperta. Unite lo zafferano e fatelo sciogliere. Strizzate la colla di pesce e fatela sciogliere nel latte.

Sbattete l'uovo e l'albume con lo zucchero, unite il mascarpone e fatelo amalgamare mescolando con una frusta. Unite la panna fresca ed il latte dal quale avrete eliminato la bacca di vaniglia. Versate il cremoso in uno stampo da budino o in stampini monodose. Mettete lo stampo all'interno di un altro più grande dove verserete dell'acqua fino ad arrivare oltre la metà dello stampo. Cuocete a 180°C per 60 minuti. Lasciate completamente raffreddare e lasciate riposare in frigorifero per almeno 6/8 ore prima di sformarlo. Appena tolto dal forno il dolce apparirà ancora molle ma raffreddando si rassoda.

Per la salsa, in una tazzina mettete la maizena e un cucchiaino di succo d'arancia, fate amalgamare ed unite al restante succo. Mettete lo zucchero, il succo di arancia e di pompelmo in un tegamino e fate sobbollire mescolando continuamente per circa 15 minuti. Lasciate completamente raffreddare e mettete in frigorifero.

Per il caramello, in una padella antiaderente mettete lo zucchero con il succo d'arancia e senza mescolare fatelo sciogliere fino a che raggiungerà un colore dorato. Unite le mandorle a lamelle ed il sesamo, mescolate velocemente. Versate tutto su un foglio di carta forno e stendete il caramello ad uno spessore di qualche millimetro. Lasciate rassodare pochi secondi e tagliate il caramello con le forme desiderate. Attenzione a non farlo rassodare troppo altrimenti non sarà più possibile tagliarlo.

Per sformare il dolce mettete lo stampo per qualche secondo a mollo in acqua calda, posatevi sopra il piatto da portata e rovesciate. Se non dovesse staccarsi passate la lama di un coltello tutto attorno l'interno dello stampo.

Servite il dolce freddo accompagnato dalla salsa ed il caramello.



l'ombelico di Venere



Colombelico di Venere



 L'ombelico di Venere



con questa ricetta partecipo al contest "Taste Abruzzo"



RAVIOLI NERI AL BRANZINO E MASCARPONE

Ci siamo, il weekend è ufficialmente iniziato, e più che inverno sembra primavera!! In questi giorni c'è un sole magnifico e questo mi riempie di gioia, io che vivo solo di luce ma soprattutto di sole!! Per rimanere ancora di più legata alla stagione che io amo, oggi vi ho preparato dei ravioli magnifici, delicati e golosi. Li ho mangiati in un ristorante in zona mare qui dalle mie parti e mi son piaciuti così tanto, che ho voluto replicare. Non mi dilungo oltre, vi auguro un weekend sereno!!!





Ravioli al branzino e mascarpone

per 2 persone

200 g di farina 00
2 uova
1 bustina di nero di seppia
150 g di branzino cotto
150 g di mascarpone
2 pomodori maturi
10 g di pinoli
olio extravergine d'oliva
sale, pepe

Per la farcia, cuocete il branzino al forno per circa 30 minuti. Privatelo della pelle della lisca e delle spine, prelevatene la quantità necessaria e schiacciatela con una forchetta, unite il mascarpone e regolate di sale e pepe, fate riposare in frigorifero.

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

Rompete le uova intere all'interno di una ciotola per verificare che siano buone. Versatele poi al centro della farina assieme al nero di seppia e iniziate a lavorarle con una forchetta prendendo sempre più farina. Quando non sarà più possibile lavorare con le mani ed impastate facendo forza con i palmi. Eseguire dei movimenti alternati con le mani ottenendo un panetto allungato. Ripieгатelo portando i due lati verso il centro riprendete a lavorarlo e proseguite così fino a raggiungere un impasto liscio. Mettete la pasta sotto ad un piatto e lasciare riposare 15 minuti.

Riprendete la pasta e iniziate a stenderla con il mattarello, inizialmente facendo semplicemente pressione e girandola spesso in modo da mantenere la forma rotonda. Quando sarà poco

più sottile iniziate ad avvolgerne una parte sul mattarello e, muovendolo avanti e indietro, fate pressione con le mani spostandovi più volte dall'esterno verso l'interno della pasta. Continuate con lo stesso procedimento girando spesso la pasta di 90° per volta finché avrete raggiunto uno spessore di 2 3 millimetri.

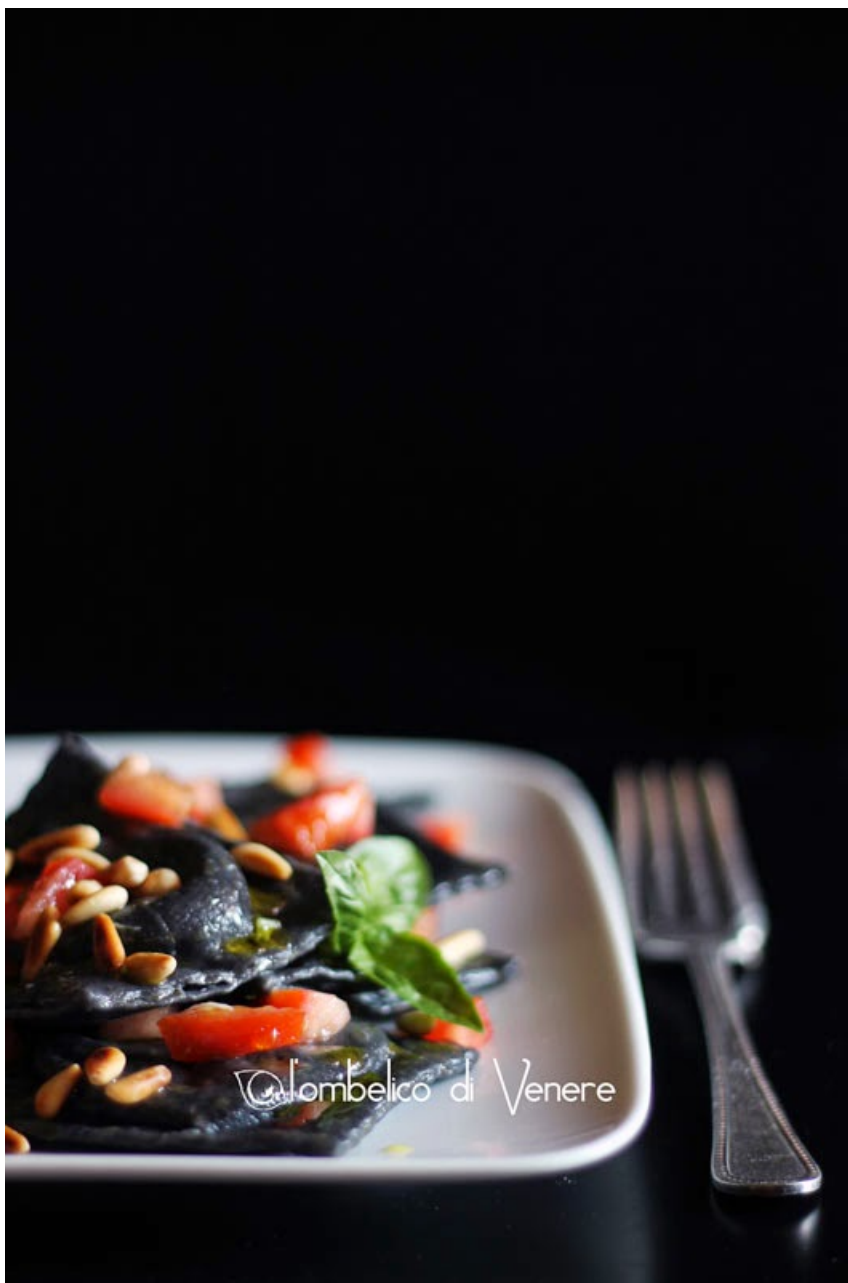
Mettete la farcia in una sac à poche, ripiegate la pasta in due per tracciare il segno della sua metà. In una metà della pasta distribuite dei mucchietti di ripieno uno affianco all'altro distanziati di 1,5 centimetri circa, la stessa distanza che lascerete tra una fila e l'altra. Ripiegate la parte della pasta senza ripieno sull'altra e con le dita fate pressione tra un "raviolo" e l'altro per eliminare l'aria in eccesso e sigillarli bene. Con una rondella tagliate i ravioli. Fateli asciugare in un vassoio infarinato per circa un'ora. Cuoceteli in abbondante acqua salata e conditeli con il pomodoro fresco a cubetti e dell'olio extravergine d'oliva. Completate con i pinoli tostati e servite.



Colombelico di Venere



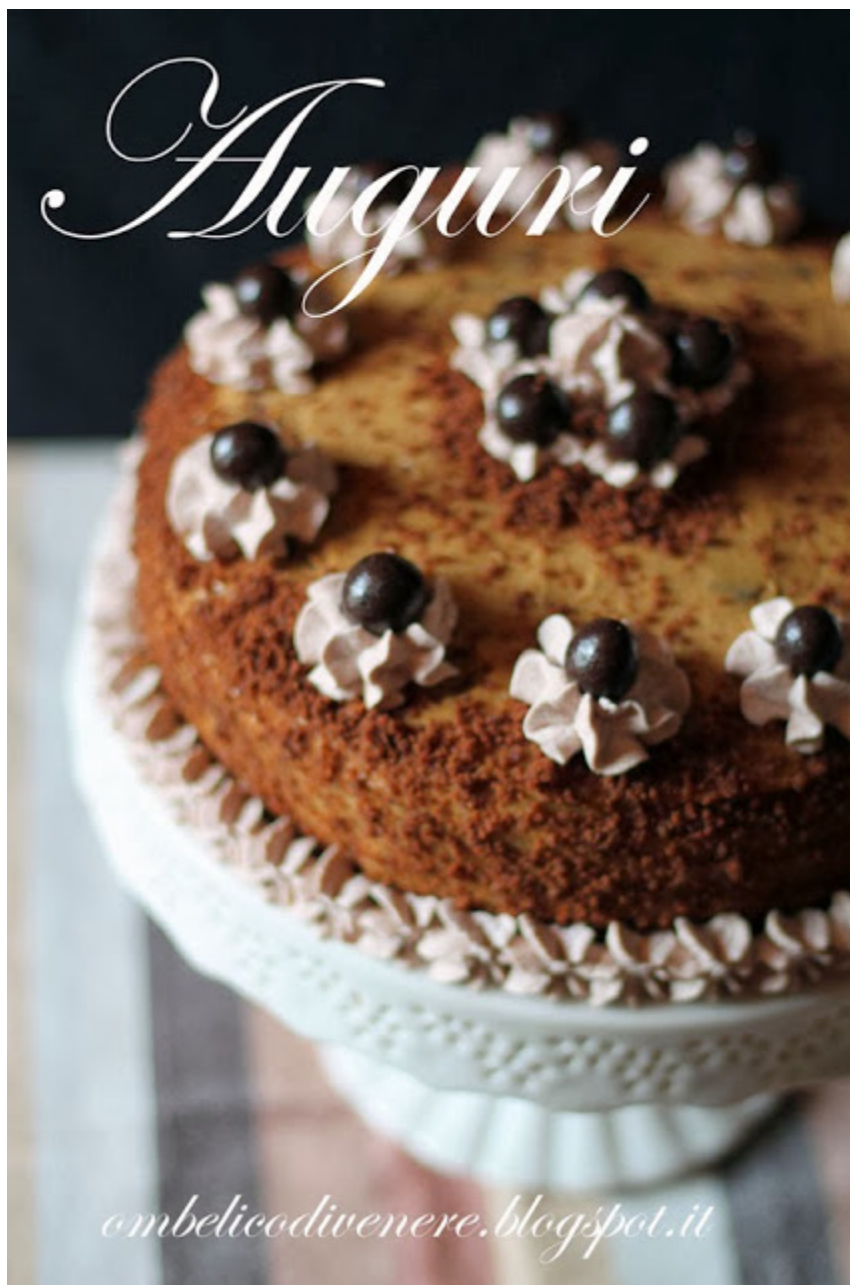
l'ombelico di Venere



TORTA CIOCCOLATO E CAFFE'

Il secondo compleanno che passo con il mio blog!! sono stati piuttosto intensi e per questo mi sembra tantissimo che faccio parte di questo mondo, di cose ne sono cambiate tante, di persone ne sono passate tante e io non smetterò mai di ringraziarvi per questo!!! Oggi sono di poche parole allora vi offro una fetta di questa torta super caffettosa, per chi ama questa bevanda una vera goduria!!!

Per la crema al caffè ho preso ispirazione da una preparazione di questo dolce!**Dopo i primi commenti letti mi sono resa conto di essermi espressa male ☹️ scusate, non è il compleanno del mio blog ma il mio!!! Per quello del blog vi rimando a febbraio!!!! Ma i vostri auguri li accetto come se fossero per me!!!



TORTA AL CIOCCOLATO E CAFFÈ'

per una torta da 22 cm

200 g di latticello

170 g di farina 0

150 g di zucchero semolato
110 g di burro
60 g di fecola di patate
50 g di cioccolato fondente
30 g di cacao amaro
10 g di miele d'acacia
3 uova
1 bustina di lievito per dolci
2 cucchiaini di rum
per la crema
250 g di mascarpone
250 g di panna fresca
120 g di zucchero
50 g di caffè
3 tuorli
5 g di caffè solubile
4 g di colla di pesce
per decorare
150 g di panna fresca
1 cucchiaino di cacao amaro
1 cucchiaino di zucchero a velo
15/16 dragèes



Per la base, montate le uova intere con lo zucchero per una ventina di minuti, nel frattempo sciogliete il burro e il cioccolato a bagnomaria e fate intiepidire. Uniteli poi alle uova montate assieme al latticello e al rum, amalgamate delicatamente. Setacciate assieme la farina, la fecola, il cacao e il lievito, aggiungeteli al resto del composto e mecolate fino ad ottenere un composto omogeneo. Versate il composto in una teglia imburrata e cuocete per circa 45 minuti, fate la prova stecchino. Lasciate completamente raffreddare. Fate ammolare la colla di pesce in acqua fredda per circa dieci minuti.

In una padella mettete lo zucchero con 40 grammi di acqua finchè diventerà caramellato. Nel frattempo fate scaldare 60 grammi di panna assieme al caffè, fatevi sciogliere il caffè

solubile e la colla di pesce. Quando il caramello si sarà formato aggiungete la panna calda e mescolate velocemente, aggiungete i tuorli che avete sbattuto a parte, continuate a mescolare e cuocete per qualche minuto. Togliete dal fuoco lasciate riposare qualche minuto e aggiungete il mascarpone e infine la restante panna, 190 grammi. Lasciate rapprendere qualche ora. Tagliate la torta in tre strati, tenendo da parte i ritagli, a piacere potete inumidire con una bagna alla nocciola. Sul primo strato di torta spalmate un terzo della crema che avrete mescolato velocemente per ammorbidirla. Continuate con gli altri strati e ricoprite tutta la torta, frullate i ritagli di torta e fate aderire le bricole su tutto il bordo. Montate i 150 grammi di panna per la decorazione, unite il cacao e lo zucchero a velo e mescolate delicatamente, decorate la torta e terminate con le dragées! Conservate in frigo e tenete a temperatura ambiente circa mezz'ora prima di servire.



ambelicodivenere.blogspot.it



CROSTATA CON MELE E CREMA DI MASCARPONE E RICOTTA

I nonni sono coloro che vengono da lontano e vanno per primi, ad indagare oltre la vita; sono i vecchi da rispettare per essere rispettati da vecchi; sono il passato che vive nel presente ed i bambini sono il presente che vedrà il futuro” di Maria Rita Parsi

Domani è la festa dei nonni e quest'anno ho deciso di dedicargli una bella torta, non la classica torta della nonna, ma una mia personale versione. La crema è piuttosto liquida ma una volta cotta avrà una meravigliosa consistenza vellutata. Potete sostituire le mele con le pere o anche non mettere nulla.

Ho usato la ricetta della frolla di mia suocera, una gran nonna direi, lei utilizza le uova intere nella sua ricetta, io rimango sempre fedele alla versione solo tuorli ma comunque anche questa non è per niente male!

La dedico quindi ai miei suoceri, alla mia nonnina di 92 anni e anche a mio nonno che è andato *ad indagare oltre la vita...* ma che ricordo sempre con tanto affetto!



**CROSTATA CON MELE E
CREMA DI MASCARPONE E RICOTTA**

per una torta da 24 cm

per la base

375 g di farina 00

150 g di burro

150 g di zucchero

3 uova

20 g di panna fresca

10 g di lievito per dolci

per la crema

150 g di mascarpone

150 g di latte parzialmente scremato

100 g di ricotta di mucca
80 g di panna fresca
80 g di zucchero
3 uova
1 tuorlo
2 cucchiaini di succo di limone
scorza di 1/2 limone
2 mele
30 g di zucchero



Per la pasta, montate il burro con lo zucchero quando quest'ultimo sarà sciolto unite un uovo alla volta e fare assorbire, poi la panna e infine aggiungete la farina

setacciata con il lievito, lasciate raffreddare in frigorifero il composto per circa mezz'ora in frigorifero.

Nel frattempo preparate la crema, lavorate le uova con il tuorlo e lo zucchero, unite il mascarpone e la ricotta finchè si formerà una crema liscia. Unite la panna, il latte il succo e la scorza di limone.

Sbucciate le mele tagliatele a spicchi sottili e metteteli in padella con lo zucchero, fare cuocere pochi minuti.



Distribuite il composto sul fondo di una tortiera da 24 cm facendo un bordo alto circa 4 cm, sul fondo versate le mele e

sopra la crema che arriverà vicino al bordo. Cuocete a 170° per circa 45-50 minuti, la torta deve ballare al centro per mantenere la sua cremosità altrimenti risulterà troppo asciutta. Non preoccupatevi raffreddandosi si compatterà!





ambelicodivenere.blogspot.it



E NON E' FINITA QUI!!!

Oggi vi parlo della novità che avevo annunciato qualche post fa!

Da questo mese su Domus Aurea, magazine che si occupa di bio edilizia, edilizia sostenibile e qualità della vita, sarà presente una rubrica che si occupa di cucina riciclata curata da noi di Taste&More, *"l'arte del riciclo: cucinando con fantasia"*

Si parla quindi di risparmio e di fantasia in cucina per riutilizzare scarti e avanzi che tante volte non sappiamo come impiegare!! Per il gruppo di Taste&More è un'onore proporre le nostre ricette tra le pagine di questo magazine che uscirà in

edicola questa settimana!!!

Grazie a Domus Aurea e a Laura Stradaroli per l'opportunità!



UNA PAGINA DELL'ARTICOLO

Taste & More

L'arte del riciclo cucinando con fantasia

a cura di Michela Ceragi

RICICLO è sinonimo di riciclatura della carta o di una Seconda Repubblica, ma può anche significare un modo di cucinare. Con la riciclaggio alimentare, si intende l'uso di avanzi di cibo per creare nuovi piatti. In questo articolo, la chef Michela Ceragi ci mostra come trasformare gli avanzi in una ricetta gustosa e creativa.

Ingredienti per due persone:

- 30 paccheri
- 1/2 mozzarella fior di latte
- 40 gr circa di formaggio a pasta filata
- 50 gr di ricotta di mucca
- 40 gr di prosciutto
- 40 gr di prosciutto crudo
- 30 gr di Parmigiano Reggiano
- 4 uova
- 1/2 pane raffinato
- 1 uovo
- 2 cucchiaini di mostarda secca
- 1 cucchiaino di miele d'acacia
- 1 rametto di timo
- 1 rametto di maggiorana

Procedimento:

Staccare la pelle, tagliarla e picchiarla due volte con un mattarello di legno. Stendere il pane in un foglio sottile, tagliarlo a strisce e metterlo in un tegame con olio bollente. Nel frattempo, preparare la mozzarella e il formaggio a pasta filata, tagliarli a cubetti e metterli in un tegame con olio bollente. Nel frattempo, preparare il prosciutto, tagliarlo a cubetti e metterlo in un tegame con olio bollente. Nel frattempo, preparare le uova, sbatterle e metterle in un tegame con olio bollente. Nel frattempo, preparare il timo e la maggiorana, tritarli e metterli in un tegame con olio bollente. Nel frattempo, preparare il miele d'acacia e la mostarda secca, metterli in un tegame con olio bollente. Nel frattempo, preparare il pane, tagliarlo a strisce e metterlo in un tegame con olio bollente. Nel frattempo, preparare la mozzarella e il formaggio a pasta filata, tagliarli a cubetti e metterli in un tegame con olio bollente. Nel frattempo, preparare il prosciutto, tagliarlo a cubetti e metterlo in un tegame con olio bollente. Nel frattempo, preparare le uova, sbatterle e metterle in un tegame con olio bollente. Nel frattempo, preparare il timo e la maggiorana, tritarli e metterli in un tegame con olio bollente. Nel frattempo, preparare il miele d'acacia e la mostarda secca, metterli in un tegame con olio bollente.

Paccheri ai sei formaggi e pere
di Tiziana Molit

RED VELVET CON CREMA DI

MANDORLA E FRUTTI DI BOSCO

Chi ha esultato, chi un po meno.. questa sfida dell'MTC di febbraio è però una scoperta per tante di noi che normalmente non devono confrontarsi con il problema celiachia, Stefania ci ha ben spiegato cosa vuol dire convivere con questa intolleranza e come controllare l'assenza di glutine nei prodotti che compriamo, dico questo perchè in dispensa io avevo già tutte le farine che lei indica nella ricetta, a parte la tapioca, ma la mia farina di riso contiene tracce di glutine, così mi son trovata a comprarne una che ne è priva.. nonostante noi non presentiamo intolleranze.. e se questo non è amore per l'MTC, e in questo caso anche un'attenzione e rispetto per chi realmente ha questo problema.

In ogni caso la cosa mi è apparsa alquanto strana, pensavo che la farina di riso fosse un alimento di norma privo di glutine come tutti gli alimenti che di natura non lo hanno, invece alcune marche ne presentano tracce, ma forse sono io che non sono ben informata sull'argomento! Comunque come chiede Stefania ho inserito le marche dei prodotti che ho utilizzato e tutti presentano la scritta "senza glutine" o il simbolo gluten free.

E ora è arrivato il momento della confessione, solitamente il negozio bio dove vado ha il buttermilk quindi mi ci sono recata sicura di trovarlo ma non l'avevano.. bene, proverò a farlo con le preziose indicazioni del post dell'MTC, devo dire che il risultato c'è stato eccome, monta.. monta.. poi smonta, poi si separa, poi hai tra le mani burro e latticello, miscolo tutti gli ingredienti, cuocio la torta.. un disastro, non so cosa sia successo ma l'impasto "bolle" e si forma una crosticina secca sopra, praticamente non lievita e la consistenza è troppo compatta, ovviamente butto tutto e mi chiedo cosa posso aver sbagliato, leggo e rileggo la ricetta ma ho fatto tutto come indicato, le dosi sono giuste.. aspetto l'11 febbraio nell'attesa di sapere se qualcuno ha avuto dei problemi, penso di chiedere spiegazioni a Stefania ma non lo faccio, prima voglio riprovare.. beh, io non ho ancora capito cosa sia successo, fatto sta che poi ho trovato il latticello ho rifatto la torta, mica potevo rinunciare con pure la farina comprata apposta, e ora la mia torta è perfetta, ad onor del vero ammetto che ho anche cambiato gli stampi di cottura,

prima erano in alluminio ora antiaderenti, sarà questo!??
Io ho fatto una dose intera di torta che poi ho cotto in 4 stampini da 12 cm quindi verranno due tortine da 4 piani, ma le quantità della crema e dei frutti di bosco sono per farcire solo una delle due tortine.



**RED VELVET
CON CREMA DI MANDORLE E FRUTTI DI BOSCO**

per due tortine da 12 cm

110 gr di burro

300 gr di zucchero semolato

3 uova medie

160 gr di farina di riso (vital nature biologico)

60 gr di fecola (S.Martino)
30 gr di maizena
8 gr di cacao amaro in polvere (coop)
240 gr di buttermilk
1 cucchiaino di bicarbonato di sodio
1 cucchiaio di aceto di vino bianco
1 cucchiaio di colorante rosso
1 cucchiaino di vaniglia in polvere
per la crema
50 gr di zucchero semolato
20 gr di maizena
60 ml di latte fresco
75 gr di latte di mandorle
120 gr di mascarpone
120 gr di panna fresca
80 gr circa di mirtilli
50-60 gr circa di lamponi



In una ciotola sbattete il burro ammorbidito finchè sarà cremoso, unite lo zucchero e mescolare ancora per farlo sciogliere, unite un uovo alla volta facendoli assorbire ogni volta all'impasto. Unire la farina con la maizena, la fecola, il cacao e il sale, setacciate il tutto. Mescolate il colorante al latticello.

Unire alla crema di burro un po di farina poi un po di latticello e proseguite così fino ad esaurimento, infine mettete la vaniglia.

In una tazzina amalgamate assieme l'aceto e il bicarbonato e unitelo all'impasto, mescolate bene.

Imburrate due teglie da 20 cm o 4 da 10-12 cm, cuocete a 180° per 40-45 minuti nel primo caso o circa 35 minuti nel secondo. Sformate le torte, fatele raffreddare poi avvolgetele nella

pellicola e mettetele a riposare in frigo per una notte.

Per la crema, in un padellino mettetete lo zucchero e la maizena, iniziate a versare un po di latte mescolando continuamente per non creare grumi, unite poi tutto il latte e anche quello di mandorle, mettetete sul fuoco e portate a bollore sempre mescolando con una frusta, in questo momento la crema sarà densa, versare tutto in una ciotola e coprite con la pellicola. Fate raffreddare, unite il mascarpone e mescolate bene per creare un composto omogeneo. Dividete la crema in due parti, in una delle due parti unite la panna montata.

Tagliate a metà ogni tortina e paregiate i bordi in modo che tutti gli strati siano larghi uguali.

Nel piatto di portata mettetete il primo strato di torta, farcite con una parte della crema senza panna, cospargete di mirtilli, mettetete il secondo disco di pasta, farcite con altra crema e cospargete di lamponi tagliati a metà, mettetete il terzo disco, farcite con l'ultima parte di crema e cospargete coi mirtilli, chiudete con l'ultimo cerchio di pasta. Schiacciate un po la torta con la mano. Ricoprite tutta la torta con uno strato sottile di crema con la panna, disponete sopra lamponi e mirtilli e decorate con la restante crema tutta la superficie della torta.



ombelicodivenere.blogspot.it



ombelico-divenere.blogspot.it



con questa ricetta partecipo all' MTC del mese di Febbraio

