

LONZA ALLE MELE E ZAFFERANO

Tanti anni fa capitammo a Todi, una piccola cittadina in Umbria davvero molto carina e cenammo in una trattoria, credo, ricordo che mangiai del pollo con le mele allo zafferano, mi è sempre piaciuto sperimentare ma allora non ero così.. “innovativa” e ancora oggi mi chiedo perchè ordinai quel piatto, sta di fatto che mi piacque moltissimo e lo riproposi a casa sotto forma di sugo per la pasta, senza pollo, con mela speck e zafferano.. mio fratello che fino ad allora credeva che le uniche cose commestibili fossero cappelletti, pollo arrosto e patatine ne rimase entusiasto, ma solo dopo l'assaggio svelai cosa c'era nel piatto.. oggi vi propongo un mix tra il piatto originale e il mio sugo rivisitato!!

LONZA ALLE MELE E SPECK CON ZAFFERANO

200 gr di lonza
2 mele pink lady
1 cipolla piccola
50 gr di speck
20 gr di pinoli
200 ml di panna da cucina
1 bustina di zafferano
olio evo
sale, pepe



In una padella scaldate un filo di olio evo, fate soffriggere la cipolla a rondelle sottili, lo speck i pinoli e le mele a fette abbastanza sottili, fate cuocere 7-8 minuti e sfumate con il moscato, lasciate completamente evaporare. Fate attenzione e girare delicatamente per non disfare troppo le mele.

Contemporaneamente in un'altra padella cuocete le fette di lonza tagliate sottili, salate.

Unite la carne al sugo di mele, insaporite con del rosmarino tritato fine, infine unite la panna dove avrete fatto sciogliere lo zafferano, fate rapprendere e servite.



ombelicodivenera.blogspot.it





Ne approfitto per rendervi noto che è disponibile l'Ebook EMILIA MON AMOUR creato dalle ragazze di Muffin e dintorni questo progetto è nato dopo il terribile terremoto che ha colpito l'Emila, sono state pubblicate delle ricette durante i mercoledì social, rubrica del blog, e ne sono state selezionate 33 entrate a far parte della raccolta.

Potete acquistare l'Ebook qui a soli 5 euro e gli incassi saranno devoluti al fondo di solidarietà istituito da Coldiretti a sostegno delle imprese agricole colpite dal terremoto.

Anche io ho contribuito al progetto e ne sono molto felice e spero davvero che questo piccolo gesto possa aiutare qualcuno.

TORTA AI CEREALI BISCOTTI E MELE

Che cos'è l'amicizia, non vorrei dare una definizione precisa perchè credo ci siano tante interpretazioni però per me l'amica è quella persona a cui ti appoggi nel momento del bisogno e sai che c'è, è quella persona per cui tu corri perchè sai che è in difficoltà, è quella persona che chiami perchè hai una novità, è quella persona che vuoi vedere se vuoi stare serena, è quella persona con cui condividi le tue gioie, le tue passioni, è quella persona a cui puoi chiedere consigli senza paura che ti giudichi, è quella persona che mantiene i tuoi segreti, è quella persona a cui pensi anche se non puoi vederla, è quella persona con cui hai quel feeling anche se non sai perchè ma che ti lega a lei con un filo invisibile!!

Devo dire che di Amiche non ne ho moltissime, amiche sì, ma Amiche poche.. ho un carattere che mi porta ad essere abbastanza selettiva e se una persona non mi "attira" subito poi è difficile che nasca un bel rapporto, lo so sono un pò difficile, se sono in una situazione in cui non vorrei essere divento musona, mi adeguo poco quindi anche con le amicizie.. mi "adatto" poco!! Poco tempo fa parlavo di questo con mia mamma che ovviamente mi conosce bene e anche se non è presente ogni attimo della mia vita sa come mi comporto, mi faceva notare che in ogni occasione della mia vita ho avuto un'amicizia importante, e ogni volta questa amica era "la boss della classe" (alle medie) "la più brava della classe" (alle superiori), "la più ricercata del corso" (all'accademia) "la più stimata dal capo" (al lavoro) "la più simpatica del corso" (al corso di cucina) mi ha fatto pensare che in effetti è vero, io non scelgo con chi essere amica, mi capita, e mi capita sempre il meglio, il primo giorno delle superiori mi

son seduta vicino a questa ragazza.. l'ho guardata.. l'ho scelta.. siamo diventate inseparabile, era la più apprezzata della classe. Al corso di cucina mi son messa accanto ad una mai vista, ci siamo legate.. siamo diventate la "coppia" del corso.. e qui.. anche qui sul web devo dire che ho "scelto" proprio bene, è arriva lei.. forse per caso, l'ho "trovata" due giorni dopo aver aperto il blog e non l'ho più lasciata, lei di cui mi avete sentito parlare altre volte, vi ho già parlato di come ci siamo "incontrate" e vi ho già espresso il mio pensiero, qui.

Ora l'ho conosciuta.. di persona.. che meraviglia, è stato all'evento youredo a cui entrambe abbiamo partecipato, era stata proprio lei a coinvolgermi in questa staffetta e con lei sono arrivata alla fine.. sarà anche una coincidenza ma questa volta preferisco chiamarlo destino.

Un destino chiamato Elisa, ha confermato tutti i miei pensieri su di lei, è una ragazza molto modesta, semplice e divertente, un piccolo scricciolo pieno di dolcezza!!! Più avanti vi racconterò di com'è andata ma la cosa più bella è stata proprio conoscerla, cucinare nella stessa cucina, scambiarsi delle opinioni e conoscere le nostre famiglie, il suo bel bimbo davvero troppo dolce.. e mangione, e suo marito, un ragazzo semplice e carino proprio come lei!! Il destino ha fatto sì che abitassimo lontane ma spero di avere presto altre occasioni per incontrarti!!!!

Quando ho letto il contest di Roberta, non ho potuto far altro che pensare subito a te Elisa e mi son messa alla ricerca, tra le tante delizie che cucini, della ricetta giusta, sinceramente la mia scelta era ricaduta su un'altro piatto, che ho anche preparato, ma dopo aver scritto tutto il post son andata a rileggermi le regole del contest e... ho scoperto, riscoperto che la ricetta doveva essere qualcosa di cucinato al forno, magari il fatto che il libro messo in palio si chiami "AL FORNO" forse doveva dirmi qualcosa. Comunque, ormai la frittata.. ricetta era fatta ma poco male, sicuramente la pubblicherò perchè era troppo buona, però ho dovuto cercare qualcos'altro e visto che mancava la torta per la colazione ho deciso di provare questa!! Non avevo la farina ai cereali così ho fatto un mix di farina 00, crusca d'avena, semi di lino, semi di zucca, fiocchi di mais frullati e preparato per pane

nero contenente segale, grano, fiocchi di grano etc.. e ho aggiunto un po di burro perchè volevo sperimentare una tecnica che ho letto in un blog, ma non ricordo dove, che consiste nello scaldare il latte col burro e aggiungerlo al composto di uova e farina quasi bollente per creare un impasto più "leggero".

TORTA AI CEREALI BISCOTTI E MELE

da una ricetta di Elisa

3 uova

100 gr di zucchero

100 gr di biscotti secchi

*120 gr di farina 00

*50 gr di crusca d'avena

*50 gr di corn flakes glassati al cioccolato

*50 gr di mix di farina per pane nero

1 cucchiaio di semi di lino

1 cucchiaio di semi di girasole

30 gr di corn flakes glassati al cioccolato

1 bustina di lievito per dolci

260 ml di latte

80 gr di burro

3 mele

*al posto della farina 00, della crusca, dei corn flakes e del mix di farina per pane nero, la ricetta originale prevedeva 250 gr di farina ai 5 cereali



Montate le uova con lo zucchero, frullate i biscotti e i 50 gr di corn flakes uniteli alle farine con la crusca, il lievito setacciato, i corn flakes interi e i vari semi. Mettete il tutto nel composto di uova e mescolate bene. Mettete a scaldare il latte con dentro il burro.

Sbucciate le mele e tagliatele a cubetti, unitele al composto, unite anche il latte molto caldo, mescolate tutto delicatamente. Imburrate una tortiera, versate il composto e cuocete per 40 minuti a 180°.



ombelicodivenere.blogspot.it



ombelicodivenere.blogspot.it



con questa ricetta partecipo al contest di Roberta

TORTA CREMOSA DI MELE E NOCI

Ora che scrivo sul blog mi rendo conto di essere abbastanza fortunata perchè ho amiche e parenti che mi regalano frutta e verdura, i miei genitori hanno l'orto e le galline, quindi uova sempre fresche, le marmellate e il sugo di pomodoro son fatti in casa.. mi manca solo una mucca per il latte poi sarei al completo. E' vero che vivere in campagna a volte è scomodo

ma adesso la considero una fortuna.

Questa volta il regalo arriva direttamente da mia cognata, una grande cassetta di mele pink lady, le mie preferite, e tra l'altro le mele più costose, non so perchè quando mi piace una cosa è sempre carissima, se entro in un negozio state certi che il vestito più costoso è quello che vorrei.. con le scarpe uguale, l'ultimo paio che ho solo azzardato guardare erano fatte da un artigiano a mano e vi lascio immaginare il costo.. mah..

Il contest mensile di Morena capita quindi a fagiolo, inizialmente avevo voglia di una torta soffice, di quelle classiche da colazione, alla fine grazie alla mia voglia di inventare ne è invece uscita una torta umida, cremosa ma veramente troppo buona anche se il colore non è un gran che, causa le noci tritate e lo yogurt, l'ispirazione l'ho trovata nel web ma poi ho fatto mille variazioni, non so come siano le altre ma il gusto di questa è ottimo!!



TORTA CREMOSA DI MELE E NOCI

per una torta da 26 cm

5 mele pink lady

70 gr di farina per dolci soffici

40+50 gr di noci

100 gr di burro

250 gr di zucchero di canna

3 uova

300 ml di latte fresco

150 gr di yogurt alla noce

1 limone

1 bustina di lievito

1 cucchiaino di liquore nocino

Sbucciate le mele, tagliatene una a piccoli cubetti e

mettetela a cuocere in una pentolino con 50 gr di zucchero presi dal totale, e 4 cucchiaini di acqua, lasciate cuocere finchè il succo sarà esaurito, circa 15 minuti. Togliete dal fuoco, frullatele e lasciate raffreddare.

Le restanti mele tagliatele a fette molto sottili, disponetele in una ciotola e irrorate col succo del limone.

Montate i rimanenti 200 gr di zucchero con il burro a cubetti, unite le uova una alla volta, poi unite la farina, 40 gr di noci frullate a farina, il lievito, la polpa di mela, il latte, lo yogurt e il nocino, mescolate bene e infine unite le mele e le restanti noci tritate grossolanamente. Imburrate uno stampo a cerniera e versate l'impasto. Cuocete a 180 gradi per circa 45 minuti.





ombelicodivenere.blogspot.it



con questa ricetta partecipo al contest di Morena del mese di novembre

APPLE PIE

Quando son partita per l' America oltre naturalmente ai monumenti, le città, i parchi.. avevo alcuni obiettivi, dormire in più motel possibile (evitando gli hotel) anche in

quelli un po trash.. da film, e mangiare più cose tipiche possibili in luoghi il più tipico possibile, per intenderci cercavo quei fast food con i pavimenti a scacchi bianchi e neri dove le cameriere col grembiolino ti servono il caffè in caraffa... In un fast food tra Chicago e St.Louis ho mangiato la famosissima apple pie, bella alta con la pallina di gelato sopra, e sono due anni che voglio provare a farla, per la ricetta ho preso spunto da questo sito che mi piace molto, rispetto all'originale ho usato meno burro nell'impasto e il latte al posto dell'acqua e devo dire che la pasta è buonissima, per il resto le dosi del ripieno le ho fatte un po a occhio e non ho seguito lo stesso procedimento.

APPLE PIE

per una tortiera da 22 cm

per la pasta

350 gr di farina 00

170 gr di burro

30 gr di zucchero semolato

100 ml di latte freddo

per il ripieno

6 mele

1 cucchiaio di farina

2 cucchiaini di zucchero

2 cucchiaini di succo di limone

1 cucchiaino raso di cannella

1 pizzico di noce moscata

6-7 noci

Per la pasta, lavorate assieme la farina col burro freddo e lo zucchero, quando il burro si sarà amalgamato iniziate ad unire il latte freddo poco alla volta fino a formare un'impasto omogeneo, avvolgetelo nella pellicola e lasciatelo riposare in frigorifero per almeno 30 minuti.

Per il ripieno, sbucciate le mele e tagliateli a spicchi grossi, unite il succo di limone, lo zucchero, le noci tagliate grossolanamente, la cannella, la farina e un pizzico di noce moscata, mescolate il tutto.

Dividete la pasta in due porzioni uguali, stendete una porzione piuttosto sottile, deve rimanere pochi millimetri,

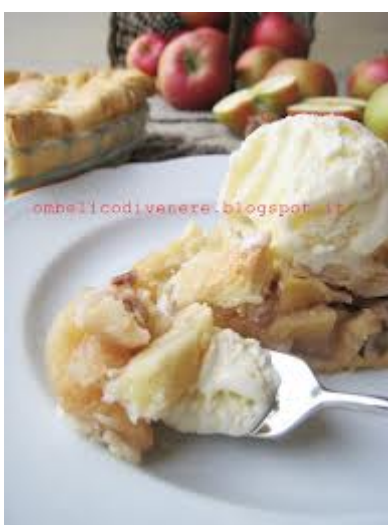
ungete la teglia e foderatela con la pasta, mettete il ripieno e livellatelo, bagnate con poca acqua tutto il bordo, stendete l'altra porzione di pasta e ricoprite la torta, schiacciate bene tutto attorno ed eliminate con le forbice la pasta in eccesso, ripiegate tutto il bordo creando un "cordone" di pasta. Con i ritagli di pasta formate delle foglie e decorate il pie, fate dei tagli a raggiera in modo che il vapore possa fuoriuscire.

Spennellate tutto con del latte e cospargete con qualche cucchiaino di zucchero semolato.

Cuocete in forno statico a 180°-190° per 50-55 minuti.

Servite tiepida con del gelato alla vaniglia.

P.S. se volete fare un pie più alto, a cupola, dovrete aumentare le dosi per il ripieno.



ps. scusate per le foto, dopo averle "perse" tutte ho recuperato solo queste dal web

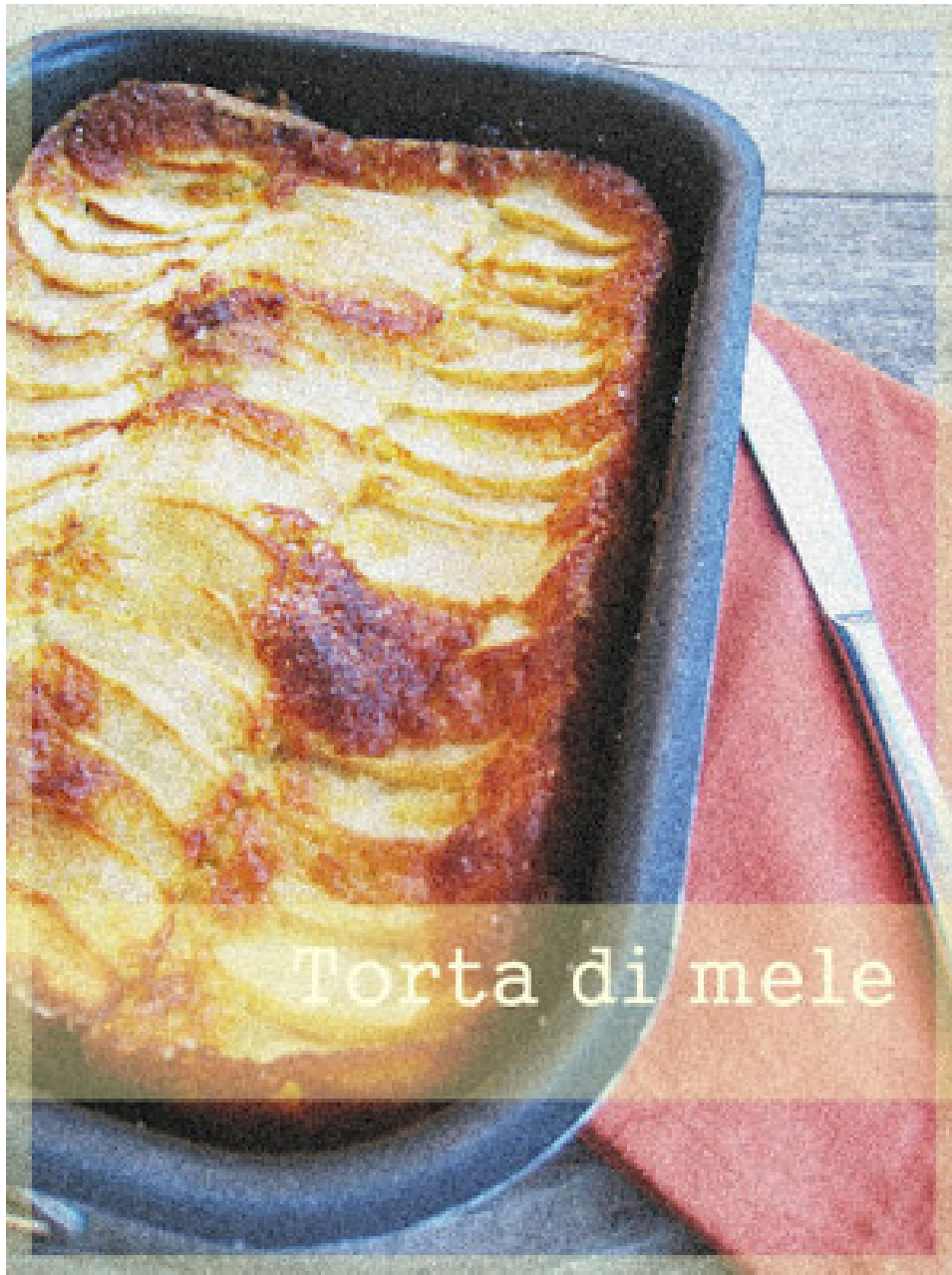
con questa ricetta partecipo al contest di ABOUT FOOD

TORTA DI MELE

Si lo so la torta di mele è “invernale” ma fidatevi di me... il motivo c'è.. e lo scoprirete!!!! presto!!!!

Ho fatto la mia prima torta di mele pochi anni fa, eppure mi piace ma non avevo una ricetta.. mia mamma ne ha sempre fatto una versione credo unica, lei mette in una contenitore tante mele tagliate a piccoli cubetti poi unisce le uova, la farina, il lievito, del burro fuso, delle noci e del cacao.. ne esce un'impasto molto umido che non ha proprio la consistenza di una torta, mi è sempre piaciuta il giusto e quindi non l'ho mai realizzata..

...poi un giorno una ragazza per caso mi dà questa ricetta, la torta è buonissima peccato che ora ogni volta che la faccio mi ricordi lei... era diventata un'amica poi si è rivelata una falsa, paranoica mezza pazza.. la storia è lunghissima e non riuscirei mai a raccontarla ma vi assicuro che è assurda, per la prima volta non sono riuscita a chiarire con qualcuno.. io che odio le situazioni in sospeso con lei mi sono resa conto che era come parlare con un muro.. va beh, l'ho pensata anche troppo.. non merita tanto tempo.. a voi la ricetta!!!



Torta di mele

TORTA DI MELE

4 mele

200 gr di farina

2 uova

1 yogurt alla vaniglia

150 gr di zucchero

8 cucchiaini di olio di semi

1 bustina di lievito

Montare le uova con lo zucchero per almeno 15 minuti, finchè il composto risulterà chiaro e sodo. Unite lo yogurt e l'olio e amalgamate delicatamente, poi unite la farina setacciata col lievito e infine 2 mele tagliate a piccoli pezzetti. Rovesciate il composto in una teglia unta, tagliate a spicchi sottili le altre 2 mele e disponetele sull'intera superficie

sovrapponendole, cospargete con un po di zucchero semolato e cuocete in forno caldo 180° per circa 40 minuti.



TORTA DI RISO E RICOTTA ALLE MELE

E' si.. 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!!



CROSTATA MORBIDA DI MELE

Eh si... ancora mele.. ve l'ho detto ne ho un po da smaltire.. e preparatevi perchè ancora non sono finite. Oggi tocca ad una crostata, ma con un impasto che rimane più morbido di una classica frolla, questa ricetta è di un vecchio SALE&PEPE ma solo la pasta perchè la farcitura di mele l'ho aggiunta io.. per necessità!!

CROSTATA MORBIDA DI MELE

per una teglia da 26 cm

per l'impasto

200 gr di farina autolievitante

125 gr di farina di mandorle

2 uova

150 gr di burro morbido

150 gr di zucchero

1 cucchiaino di rum

un cucchiaino di cannella

un pizzico di sale

per la farcitura

5 mele pink lady

3 cucchiaini di zucchero di canna

15 gr di burro

Pelate e mondate le mele, riducetene 3 e 1/2 in piccoli cubetti e metteteli a cuocere in una padella con 10 gr di burro e 2 cucchiaini di zucchero di canna, se il composto si asciuga troppo aggiungete una tazzina di acqua, cuocete in totale circa 15 minuti. La restante mela tagliatela a fette sottili e mettetele a cuocere nella stessa padella con altri 5 gr di burro e un cucchiaino di zucchero di canna, cuocete sempre 15 minuti.

In una ciotola, o nella planetaria, riunite tutti gli ingredienti per la crostata e montate assieme fino a formare un composto omogeneo, risulterà tipo una crema densa che va quindi disposto nella teglia con un cucchiaino o con la sac a poche, lasciate tutto attorno un bordo un po alto e riempite con i cubetti di mela, sopra sistemate le fette di mela a raggera. Cuocete a forno caldo 170° per 35, 40 minuti.



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.

