

Porridge allo yogurt lampone e zafferano

Eccole le ferie estive.. le tanto attese ferie estive, mi sono sempre sembrate come il capodanno, come se dovessero rappresentare la fine di qualcosa, come se prima delle vacanze, o prima dell'anno nuovo, si dovesse chiudere qualche cerchio per poi ripartire. C'è chi fa resoconti, l'elenco dei buoni propositi.. è una cosa che non ricordo di aver mai fatto, ho sempre pensato che il tempo scorre e basta, in realtà traccio delle linee quando ne sento il bisogno, tante piccole linee. Negli ultimi anni ne ho tracciate parecchie, mi rendo conto di aver avuto la fortuna di riuscire finalmente a cogliere i segnali a capire come ribaltare i punti di vista o come riuscire a vederli entrambi per decidere da quale parte stare o se stare anche da entrambe.. perché si deve sempre prendere una posizione netta? Perché si deve sempre avere ragione? capita, a volte, che il punto di vista di qualcuno ci faccia capire che sbagliamo, o che esistono altre vie, o che l'idea che ci si è fatti di un comportamento altrui non corrisponda a quello reale, il confronto è tutto. Quello che oggi non farei mai, domani potrebbe essere l'unica strada che voglio percorrere per questo ho imparato a non giudicare, la possibilità di ritrovarsi in qualsiasi tipo di situazione è reale. Ho pianto, ho detto cose brutte, ho avuto paura, a tratti mi sono quasi arresa, non mi son piaciuta, mi sono offesa, ma soprattutto ho parlato tanto, tantissimo, ho parlato tanto e mi sono confrontata con persone meravigliose, aperte, empatiche, commoventi che ho l'immensa fortuna di aver incrociato sul mio cammino, e che sono state lì con me anche nel mio buio più profondo, qualcuno c'era già, tanti sono arrivati al momento giusto come un grande dono, ognuno con uno scopo che ho compreso. Parlo tanto con me stessa e mi guardo dentro per rendermi conto che farlo davvero può essere

pericoloso quanto rivoluzionario. Spesso non si vuole vedere veramente perché nemmeno noi sappiamo davvero chi siamo, è complicato affrontarsi ed è difficile e quasi sempre doloroso, per me lo è stato ma era inevitabile. Probabilmente è andato tutto come doveva, se mi guardo indietro mi rendo conto di come gli eventi si siano incastrati tra loro, di come ogni persona incontrata, ogni frase sentita, ogni situazione vissuta sia stata un percorso, come ciò che sembrava un dolore o una difficoltà insormontabile sia stato in realtà una spinta verso la crescita o si sia rivelato una grande opportunità per un "dopo" decisamente migliore. Non ottenere qualcosa o perdere qualcosa ci crea dolore, lo viviamo come una sfortuna, e se invece fosse una protezione, se ci tenesse solo lontani da una strada sbagliata, se ci stessimo rendendo liberi per qualcosa di migliore per noi che deve arrivare? Da quando ho aperto mente e anima piccole frasi, piccoli concetti, piccole cose apparentemente insignificanti mi portano consapevolezza dirompenti e inaspettate che sento mi rendono forte e migliore. Mi sento ripetere la stessa frase da alcune persone che mi conoscono da decenni... *"non ho mai visto nessuno cambiare così tanto così in fretta"* a volte non mi rendo conto bene nemmeno io che sia successo, come sia stato possibile e mi sento lusingata, mi sento fortunata ma da sistemare c'è ancora tantissimo, cammino su un filo sottile, cadere è un attimo, bisogna stare sempre all'erta perché in realtà sono solo microscopici passi, la strada è infinita...

Ma dicevamo, le ferie.. quando sento questa parola la associo a relax, spensieratezza, calma! La colazione è un momento che trovo in assoluto rilassante.. una bella colazione fatta con calma, con i piedi sulla sedia ed un braccio che avvolge le ginocchia, con il respiro lento e profondo, lo sguardo ancora assennato, i segni del cuscino sulla faccia, le occhiaie ancora ben visibili, una tazza piena del caffè bollente della moka e la mente sognante ma soprattutto senza i minuti contati per andare al lavoro.

Odiavo tutto ciò che era molle e inzuppato, la parola *porridge* mi faceva quasi senso e non avrei mai creduto di poterlo mangiare. Ma, giustamente, anche in questo si cambia. Il mio in realtà è un finto porridge perché non ho fatto ammollare i fiocchi d'avena nell'acqua e non li ho cotti nel latte, li ho solamente lasciati ad ammorbidirsi nello yogurt greco per una notte, ma per questo vi rimando alla ricetta! Lo zafferano mi piace in modo particolare nei dolci ma a mio gusto risulta stucchevole per questo lo abbino a qualcosa di aspro come i lamponi ed il kiwi. Potete utilizzare anche degli agrumi o dei chicchi di melagrana in alternativa quando di stagione.



Porridge allo yogurt con zafferano e lamponi

- 300 g yogurt greco 0%
- 150 g bevanda alla mandorla (senza zucchero)
- 60 g fiocchi d'avena
- 60 g lamponi freschi
- 30 g CaoZen (Melandri Gaudenzio)
- 1 bustina di zafferano
- 1 kiwi
- mirtilli freschi

1. La sera prima mettete in una ciotola i fiocchi d'avena con lo yogurt greco e la bevanda alla mandorla, mescolate, coprite bene la ciotola con della pellicola e riponete in frigorifero.
2. Il mattino seguente dividete a metà il composto, in una metà mettete lo zafferano e nell'altra i lamponi lavati, mescolate bene entrambi, i lamponi si differenziano mescolando.
3. Sbucciate il kiwi e tagliatelo a dadini, lavate ed asciugate i mirtilli.
4. Sul fondo di due ciotole mettete qualche dadino di kiwi, qualche mirtillo e un cucchiaino di CaoZen, fate un primo strato con il porridge al lampone, fate un secondo strato di frutta e CaoZen, proseguite con il porridge allo zafferano e decorate con la frutta ed il CaoZen rimasti.
5. Consumate subito.

Se preferite dolcificare il porridge potete aggiungere un paio di cucchiaini di miele o di malto di riso o sciroppo di

datteri.







Amelia di Venere



**SMOOTHIE ANANAS MIRTILLI
CETRIOLO E ZENZERO**

*“Un minuto di primavera
dura spesso più a lungo
di un’ora di dicembre
una settimana di ottobre
un anno di luglio
un mese di febbraio.”
Jacques Prévert*



E' uscito un nuovo meraviglioso numero di Taste&More!!! Un numero emozionante, ricco e colorato... tutto questo è possibile grazie alle persone e amiche che fanno parte di questo team unico e speciale.

Per sfogliare Taste&More clicca sulla copertina in fondo al post!!!



SMOOTHIE ANANAS MIRTILLI CETRIOLO E ZENZERO
per 2 persone

30 g di zucchero di canna
90 g di yogurt bianco magro
140 g di ananas fresco al netto
80 g di cetriolo senza buccia

90 g di mirtilli freschi

5 g di zenzero fresco

Preparazione

Mettete lo yogurt in appositi stampini per il ghiaccio e riponete in freezer. Quando saranno congelati metteteli in un frullatore, unite l'ananas ed il cetriolo sbucciati e a pezzetti. Frullate finché il composto sarà liscio. Togliete 1/3 del composto dal frullatore, unite al rimanente i mirtilli e frullate. Servite nei bicchieri alternando i due composti. A piacere potete frullare tutto assieme.





EGG BENEDICT WITH ENGLISH MUFFIN AND BACON, PEANUT AND BANANA PANCAKE, BLUEBERRY AND POMEGRANATE JUICE

Subito ho pensato “magari chiedo se posso fare la mia colazione a rate, oggi potrei fare i muffin, domani i pancake, e dopodomani salsa, uovo e bevanda.. poi loro si fanno un bel collage e creano la mia American breakfast...” mmmhh.. mi sa che non se pò fa!!! Qui ci vuole un giorno di ferie per preparare questa velocissima colazione, ma la cosa più difficile è stata incastrare i tempi, l’uovo all’ultimo quando già è tutto nel piatto, la salsa subito prima intanto che si scalda l’acqua per l’ovetto, i pancake ancora prima, e il succo!?!?... sgrana la melagrana che schizza ovunque, frulla assieme ai mirtilli,

filtra tutto... aiuto.. e pensate che ho avuto la bella idea di fare due versioni.. quindi in mezzo a tutto ciò c'era anche un'altro dolce e un succo che vedrete i prossimi giorni!!! Ok... la chiamano colazione ma se uno non si sveglia alle 5 non può che diventare un pranzo.. io lo ammetto, ho fatto "colazione" alle 13:30!!

Diciamolo, ormai vincere questa gara è diventato impegnativo, il livello è sempre più alto e per il prossimo mese già tremo al pensiero di cosa mi aspetta, chissà chi ci sarà dopo Roberta che questo mese ci ha fatto sudare ai fornelli!! e adesso chi spera più di vincere?!?!

Devo però ammettere che ho una passione per l'America, le loro esagerazioni, le manie.. mi fanno simpatia e quando ho visitato questo paese le ho trovate bellissime da vivere, forse perchè ero una semplice turista, ma devo dire che da est a ovest il loro senso civico e il rispetto delle regole superano di gran lunga il nostro e per questo li ammiro tanto! Di colazioni tipiche ne ho fatte diverse e quasi sempre comprendevano i pancake, è stata quindi la prima cosa a saltarmi alla mente, ancora una volta per l'MTC ho pensato all'abbinamento arachidi banane, non so ma per me sono due cose che viaggiano assieme!



**EGG BENEDICT WITH ENGLISH MUFFIN AND BACON
PEANUT AND BANANA PANCAKE
BLUEBERRY AND POMEGRANATE JUICE
per due persone**

Per gli English muffin

450 g di farina forte

225 ml latte

55 ml di acqua

25 g lievito di birra fresco

2 cucchiaini di zucchero

1 cucchiaino di sale

per la salsa olandese all'arancia

2 tuorli
60 g di burro fuso
1 cucchiaino di succo di arancia
scorza di limone
fior di sale, pepe
Per i pancake
110 g di farina 00
100 g di latte fresco
80 g di yogurt alla vaniglia
35 g di burro fuso
35 g di sciroppo d'agave bio
25 g di composto di arachidi*
1 uovo
1/4 di cucchiaino di bicarbonato di sodio
1 cucchiaino raso di lievito per dolci
succo di limone
per servire
1 banana
sciroppo d'agave bio
mirtilli freschi
*per il composto di arachidi
100 g di arachidi non salate
20 g di sciroppo d'agave bio
1 cucchiaino di olio di semi di arachidi
per il succo
120 g di mirtilli freschi
120 g di succo di melagrana fresco**
100 g di acqua
1 cucchiaino di zucchero
inoltre
2 uova
80 g di bacon

*Fate tostare le arachidi a 200 gradi per 5 minuti, mettetele calde in un mixer con lo sciroppo d'agave e l'olio di arachidi, frullate fino a formare una polvere finissima.

**Per ottenere questa quantità di succo dovrete sgranare circa 3 frutti grossi o 4 medi, mettete i chicchi nello schiaccia papate pochi per volta, e schiacciate, fate attenzione agli schizzi, filtrate per eliminare eventuali semi.



Per gli English muffin, mettete a scaldare appena il latte con l'acqua, togliete dal fuoco e fatevi sciogliere dentro il lievito e lo zucchero, lasciate riposare una decina di minuti. Versate la farina nell'impastatrice, formate un buco al centro dove verserete il latte con il lievito. Impastate fino a formare una palla liscia, unite il sale, continuate ad impastare per 7-8 minuti. Imburrate una ciotola, mettete l'impasto, fatelo "rotolare" nel burro e lasciate lievitare fino al raddoppio coperto da pellicola!

Stendete la pasta alta circa 1,5 centimetri, scaldate una padella antiaderente e cuocete i muffin 4-5 minuti per parte regolando la potenza della fiamma per non bruciarli.

Per i pancake mettete un cucchiaino di succo di limone nel latte e fate riposare una decina di minuti. Fate fondere il

burro, unitelo allo yogurt, all'uovo e al latte, unite lo sciroppo d'agave e mescolate bene, aggiungete la farina il lievito e il bicarbonato setacciati, il composto di arachidi e mescolate poco, giusto il necessario ad amalgamare gli ingredienti. Ungete appena una padella antiaderente, io metto poco burro su uno scottex e lo passo nella padella, quando sarà ben calda versate un mestolo scarso di composto, questo dipende da quanto volete grandi i pancake. L'impasto che propongo è piuttosto liquido, in questo modo i pancake rimangono più soffici ma difficili da gestire in cottura, se avete un coppapasta da circa 10 centimetri potete ungere la sua circonferenza da un lato, appoggiarlo nella padella e versare l'impasto al suo interno, coprite con un coperchio, al momento di girare il pancake assicuratevi con un coltello, che si stacchi bene dalle pareti, giratelo e terminate la cottura. Ad ogni pancake è necessario ungere nuovamente la padella.

Per il succo, in una ciotola versate il succo di melagrana** i mirtilli, l'acqua e lo zucchero, frullate tutto con il frullatore ad immersione o se preferite con un frullatore normale, filtrate tutto e versate nei bicchieri.

Per la salsa in una ciotola sbattete i tuorli con il succo d'arancia e la scorza di limone, fate fondere il burro.

Mettete la ciotola a bagnomaria facendo attenzione che non tocchi l'acqua, iniziate a montare il composto con le fruste elettriche, dopo qualche minuto iniziate ad unire a filo il burro, montate finché la salsa avrà una consistenza cremosa, completate con fior sale e pepe a piacere.

Per le uova mettete a scaldare dell'acqua, rompete un uovo in una ciotola, quando iniziano a vedersi le prime bollicine sul fondo, fate scivolare delicatamente l'uovo nell'acqua, lasciate dentro circa 3-4 minuti, dipende anche dalla grandezza delle uova, le mie erano grandi e hanno sfiorato i 5 minuti rimanendo comunque liquide all'interno e con l'albume morbido.

Mentre le uova cuociono frullate il bacon e rosolatelo senza olio, in padella finché sarà ben dorato.

In un piatto disponete i pancake, sopra mettete delle fette di banana che avrete irrorato con del succo di limone per non farle annerire, alcuni mirtilli freschi e dello sciroppo d'agave a piacere.

Affianco mettete un muffin, poggiatevi sopra l'uovo e sopra ad

esso un cucchiaino di salsa, accompagnate con le briciole di bacon, e servite accompagnando con il succo di mirtilli e melagrana.





con queste ricette partecipo all'MTC di ottobre



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 portare 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



con questa ricetta partecipo all' MTC del mese di Febbraio



BISCOTTI MORBIDI AI MIRTILLI E FRAGOLE

Inaspettatamente oggi c'è il sole.. peccato per il vento che io odio!!! ma mi accontento!! dunque il sabato mattina potrei e sinceramente vorrei dormire tanto, ma com'è che da un po di tempo mi sveglio sempre presto?!?!?!? stamattina puntualissima alle 6:50.. orario in cui solitamente suona quella malefica sveglia!! mannaggia poi ho sdormicchiato un po ma alla fine mi son alzata, ok ho avuto una mattinata lunga e ammetto che è piacevole ma al pomeriggio tocca fare il riposino come i bambini!!!

Ho un piccolo "problema", ho un fidanzato che non è un essere umano ma un'aspirapolvere per cibo.. e mortacci sua è secchissimo.. bene, ho fatto circa 30 biscotti grandi mercoledì sera, io ne ho mangiati 4, stamattina, sabato, lui è andato al lavoro presto e ho trovato il foglio di carta forno, dove, dei biscotti c'era rimasto solo il segno che lasciano dopo la cottura!!! però ho la scusa per farne altri hihihih...



BISCOTTI MORBIDI AI MIRTILLI E FRAGOLE
da una ricetta di Giovanni Pina
per circa 18-20 biscotti grandi

100 gr di burro
65 gr di zucchero a velo
10 gr di latte in polvere
4 gr di miele d'acacia
60 gr di tuorlo
115 gr di farina
35 gr di fecola
5 gr di lievito in polvere
15 gr di farina di mandorle
125 gr di mirtilli
4 fragole

Fate ammorbidire il burro poi montatelo, unite il latte in polvere il miele e lo zucchero a velo continuando a montare, iniziate poi ad aggiungere i tuorli e fate amalgamare, quando si sarà formata un composto omogeneo unite le farine ed il lievito.

Lavate le fragole e i mirtilli, asciugateli bene, tagliate a piccoli pezzi le prime e mettete tutto nel composto, mescolate.

Ricoprite una teglia con carta forno, con due cucchiari prelevate un po di impasto e formare delle montagnette di impasto posizionate ben distanziate sulla teglia. Accendete il forno a 190° statico e cuocete 12 minuti.

