

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 tostatati e servite.



Colombelico di Venere



L'ombelico di Venere



TAGLIATELLE AL NERO DI SEPPIA CON VONGOLE POMODORINI E RUCOLA

Ieri ho fatto un giro in un nuovo supermarket che ha aperto vicino dove lavoro e c'era il banco del pesce e son stata

invogliata da una bella retina di vongole veraci, così ho pensato di farle finire in un piatto di pasta fatta in casa, è tanto che non la faccio!!

Ho iniziato a imparare a far la pasta prima con gli occhi che con le mani, osservavo mia mamma mentre la impastava e la tirava col mattarello, i suoi movimenti si sono installati nella mia mente tant'è che quando ho iniziato a provare mi è venuto quasi naturale come se fossi programmata per farlo. Se c'è davvero una cosa che ho imparato da lei è proprio questa e non la supererò mai, io ho più fantasia di lei e mi butto negli esperimenti, lei ha paura, è tradizionalista e cucina solo quello che è sicura le venga bene, e la pasta le viene veramente benissimo!!!

Oggi devo anche ringraziare il mio lui che mi è stato d'aiuto nella pulizia delle vongole, sono stata simpaticamente ripresa per la "figura" che gli ho fatto fare nel post delle quaglie e in modo velato anche perchè mi son presa tutti i meriti delle pulizie qui.. beh devo fare ammenda e dichiarare pubblicamente che è bravissimo e che mi aiuta tanto anche nelle pulizie.. e non toccategli l'aspirapolvere!!



TAGLIATELLE AL NERO DI SEPPIA

CON VONGOLE POMODORINI E RUCOLA

ingredienti per 2 persone

per la pasta

2 uova grandi

4 gr di nero di seppia (una bustina)

140 gr di farina 00 per pasta

50 gr di semola di grano duro

per il sugo

10-12 pomodorini

1 kg di vongole

2 spicchi d'aglio

rucola

prezzemolo

vino bianco

olio extravergine d'oliva

sale, peperoncino

Mettete le vongole in una bacinella piena d'acqua fredda con qualche cucchiaino di sale, lasciate un paio d'ore poi prendete un pugno di vongole alla volta e strofinatele tra loro, se ce ne sono di rotte buttatele, risciacquate finchè l'acqua risulterà pulita.

Per la pasta.

Disponete la farina e la semola su un tagliere con la mano create un buco al centro, rompete le uova e mettetele al centro della farina con anche il nero di seppia. Iniziate a lavorare le uova con una forchetta prendendo sempre più farina, iniziate poi ad impastare con le mani e lavorate fino a raggiungere un impasto omogeneo e liscio, mettetela sotto ad un piatto e lasciate riposare 15 minuti.

Riprendete la pasta e iniziate a tirarla col mattarello finchè sarà dello spessore desiderato, lasciate asciugare un po la pasta, infarinarla leggermente poi ripiegate la su se stessa da due lati fino ad incontrarsi al centro e tagliate le vostre tagliatelle della larghezza desiderata, formate dei nidi e lasciate asciugare almeno mezz'ora.

In una padella mettete a rosolare uno spicchio d'aglio in poco olio extravergine d'oliva, tagliate in 4 i pomodorini e uniteli, cuocete 15 minuti, salate e metteteci un po di peperoncino.

In un'altra padella fate rosolare con un filo d'olio uno

spicchio d'aglio tritato con del prezzemolo, unite le vongole e coprite col coperchio, lasciate cuocere 10 minuti, scolate il liquido filtrandolo per eliminare eventuale sabbia o pezzetti di gusci, tenete da parte il sugo.

Sgusciate 2/3 delle vongole, rimettetele in padella e sfumate con poco vino bianco, quando sarà completamente evaporato rimettete un po di sugo e unite i pomodorini.

Fate cuocere la pasta scolatela leggermente al dente ed unitela al sugo, finire la cottura, unite la rucola spezzettata condite con un filo d'olio e servite!!!

Oggi c'è il sole e si fa sentire la voglia che finalmente inizi questa estate e l'odore di questo piatto sa proprio di mare!!

PS. io ho messo tutto il chilo di vongole ma ne basterebbero anche meno.

Vorrei ringraziare Vale del blog LA POZIONE SEGRETA per avermi regalato questo premio, fa sempre piacere che qualcuno pensi a te quindi ne sono lieta e la ringrazio moltissimo!!

Le regole sono le seguenti:

- Nominare chi assegna il premio.
- Mettere il premio nel proprio blog.
- Donarlo a 5 blog cari con meno di 200 followers.
- Avvisare i destinatari del premio con un messaggio sul loro blog.

io vorrei donarlo a:

LA CUCINA CELESTE

SAPORI DI ELISA

CUCINA LIBRI & GATTI

LA CUCINA DI GG

CUORI IN PADELLA

CON QUESTA RICETTA PARTECIPÒ AL CONTEST DI
LE MEZZE STAGIONI