

# CROSTATA AL CIOCCOLATO E NOCCIOLE CON CREMA DI RICOTTA E CONFETTURA DI FRAGOLE

Devo ancora riprendermi dalle “fatiche” dello scorso weekend, non ho ancora capito se è il tempo, se sono gli anni che passano ma passerei le giornate a dormire!! Ho bisogno di vacanze, ho bisogno di fare un bel viaggio, vorrei andare lontano, immergermi in un altro “mondo”, cambiare dimensione per un pò e lasciare tutto qui ad aspettarmi, ho bisogno d’aria nuova.. a dire la verità sono anche troppi i posti dove vorrei andare ma ogni tanto qualche novità ci vuole. A me piace talmente tanto organizzare, che oltre al viaggio stesso la mia mente è occupata per settimane con tutto l’entusiasmo che anticipa una vacanza!

Ok ma torniamo alla realtà... per la torta del matrimonio avevo preparato una confettura di fragole che sinceramente è venuta molto buona, certo, basta avere buone fragole!! Per fortuna ne è avanzata e ho preparato questa buonissima crostata!

Per la confettura mi sono ispirata al metodo di Christine Ferber.. mettendoci un pò del mio..!

Tempo fa ho visto su un blog una torta decorata con queste “roselline”, non ricordo di chi fosse ma l’idea mi era piaciuta e così ho voluto provare!



**CROSTATA AL CIOCCOLATO E NOCCIOLE  
CON CREMA DI RICOTTA E CONFETTURA DI FRAGOLE**

200 gr di farina 00  
20 gr di fecola di patate  
40+30 gr di nocciole  
120 gr di burro  
50 gr di tuorli  
80 gr di zucchero a velo  
50 gr di cioccolato fondente  
per la crema  
2 uova  
350 gr di ricotta

80 gr di zucchero semolato  
20 gr di fecola  
per la confettura  
500 gr di fragole  
250 gr di zucchero semolato



Per la confettura lavate le fragole e tagliatele a piccoli pezzi, aggiungete lo zucchero e lasciate macerare due ore, mettete tutto in un tegame e portate a bollire, ora togliete i pezzetti di fragola e lasciate cuocere il succo finchè non avrà raggiunto i 105 gradi oppure finchè facendolo colare su un piattino scorrerà lentamente. Aggiungete la frutta, riportate a bollire e togliete dal fuoco, lasciate raffreddare.

Per la frolla, frullate a farina i 40 gr di nocciole e i restanti 30 più grossolanamente, grattugiate la cioccolata e lavorate assieme tutti gli ingredienti, formate una palla avvolgetela nella pellicola per alimenti, lasciatela riposare in frigo per almeno mezz'ora.

Nel frattempo preparate la crema lavorando assieme lo zucchero con le uova per qualche minuto, aggiungete la ricotta e la fecola, amalgamate tutto.

Stendete metà della frolla e ricoprite uno stampo da crostata, stendete sul fondo qualche cucchiaino di confettura, versatevi sopra la crema.

Stendete la restante frolla in un rettangolo largo circa 7-8 cm e spalmatelo con la confettura, arrotolatelo e tagliate delle rondelle di circa 1 cm che disporrete sopra la crema.

Cuocete 30 minuti a 180°, lasciate completamente raffreddare.



con questa ricetta partecipo al contest mensile di CA' VERSA



---

# **CROSTATINE GLUTEN FREE AL COCCO CON CREMA AL FORMAGGIO E LIME**

Qualcuno di voi avrà già visto il nuovo numero di Tate&More, questo mese ci sono diverse mie ricette, vi lascio le foto per invogliare, chi di voi ancora non l'avesse fatto, ad andare a sfogliare la rivista.

In fondo vi lascio la ricetta di una cheesecake, che troverete all'interno. A mio parere è riuscita molto bene, almeno per me che amo il caffè... e la cheesecake!! Buona visione e tanti auguri a tutte voi splendide blog-mamme!!

**CROSTATINE GLUTEN FREE AL COCCO  
CON CREMA AL FORMAGGIO E LIME**

[clicca sulla foto per vedere la ricetta](#)



ombel icodivener e.blogspot .it

**INSALATA DI GAMBERI IN VERDE**



**INVOLTINI DI SOGLIOLA E SPINACI**

clicca sulla foto per vedere la ricetta





[ombelicodivenere.blogspot.it](http://ombelicodivenere.blogspot.it)

**INSALATA DI POLLO PERE E CAPRINO CON SALSA DI SENAPE E NOCI**

clicca sulla foto per vedere la ricetta



**CHEESECAKE STRACCIATELLA ALLA BANANA E SALSA DI FRAGOLE**

clicca sulla foto per vedere la ricetta



**CHEESECAKE AL  
CARAMELLO E CAFFE'**

per la base

200 gr i biscotti digestive

110 gr di burro

per la crema

120 gr di zucchero

320 ml di latte fresco

25 gr di maizena

250 gr di philadelphia

250 gr di panna fresca

8 gr di colla di pesce

per il caramello al caffè

50 gr di zucchero

1 tazzina di caffè espresso

2 gr di caffè liofilizzato

per decorare

30 gr di granella di nocciole circa

20 chicchi di caffè ricoperti al cioccolato

Sciogliete il burro al microonde o a bagnomaria e unitelo ai biscotti ben frullati, amalgamate tutto. Foderate con carta forno, che avrete bagnato ben strizzato e asciugato, una teglia apribile di 26 cm (se volete una torta più alta usate uno stampo da 22 cm), mettete i biscotti sul fondo e stendeteli uniformemente schiacciando bene con il dorso del cucchiaio. Mettete in frigorifero a rassodare. In una padella dai bordi alti, mettete i 120 gr di zucchero e fatelo caramellare, unite il latte bollente, fate attenzione perchè schizzerà, fate sciogliere tutto il caramello continuando a mescolare. Mettete la colla di pesce in ammollo in acqua fredda.

In un padellino mettete la maizena, iniziate ad unire poco latte caramellato alla volta sempre mescolando con la frusta, quando l'avrete aggiunto tutto mettete sul fornello e cuocete sempre mescolando, strizzate bene la colla di pesce ed unitela alla crema, fatela sciogliere bene e lasciate intiepidire. Aggiungete il philadelphia alla crema amalgamando bene con una frusta per togliere tutti i grumi, montate la panna e unitela delicatamente al composto.

Tenete da parte 5 cucchiaini di crema e il resto versatela nello stampo sopra ai biscotti.

Fate scaldare il caffè e scioglietevi quello liofilizzato.

In una padella dai bordi alti mettete ora a caramellare i 50 gr di zucchero, unitevi il caffè bollente e fate sciogliere tutto, alla fine unite la crema che avevate tenuto da parte e amalgamatela bene. Mettetela la crema di caffè a cucchiainate sulla torta e distribuitela su tutta la superficie creando disegni astratti con un cucchiaino.

Una volata sormata la cheesecake guarnitela su tutto il bordo con della granella di nocciola e decorate con dei chicchi di caffè ricoperti di cioccolato.



[ombeliodivenero.blogspot.it](http://ombeliodivenero.blogspot.it)



[ombelicodivenere.blogspot.it](http://ombelicodivenere.blogspot.it)



Maggio-Giugno 2013 | N° 3

clic sulla copertina per il download



sfoglia on line Taste&More magazine N03

---

# BISCOTTI ALLA RICOTTA COCCO E BANANA

Sono appena uscita da 3 giorni di full immersion nel mio tanto "amato" mal di testa, ho sempre dovuto convivere con questa "sofferenza" che però generalmente non durava più di un giorno ma ultimamente sto peggiorando, gli attacchi purtroppo si fanno più frequenti e anche più cattivi, ormai le medicine contano davvero poco e la puntura che faccio a volte non basta, e a sto punto quasi nemmeno due! Speriamo che l'ennesimo controllo stavolta mi porti ad un risultato!

In questi giorni quindi non son nemmeno riuscita ad accendere il computer, mi perdonerete se non vi rispondo ai commenti ma in questo momento piuttosto preferisco passare direttamente dai vostri blog!

Oggi vi lascio questi morbidi e deliziosi biscottini, sono molto versatili io li ho fatti anche con il succo d'arancia e devo dire che non so quali siano i migliori! Io li ho "formati" con la sac à poche ma si possono fare dei mucchietti anche semplicemente con un cucchiaino.



[ombelicodivenere.blogspot.it](http://ombelicodivenere.blogspot.it)

**BISCOTTI ALLA RICOTTA  
COCCO E BANANA**

per circa 30 pezzi

110 gr di burro freddo

130 gr di zucchero

1 uovo grande

150 gr di ricotta

80 gr di banana matura

150gr di farina

60 gr di farina di cocco

20 gr di granella di nocciole

1/2 cucchiaino abbondante di lievito per dolci



la punta di un cucchiaino di bicarbonato di sodio  
1/2 cucchiaino raso di sale fino  
30 gr di gocce di cioccolato fondente



[ombellicodivenere.blogspot.it](http://ombellicodivenere.blogspot.it)

Lavorate il burro con lo zucchero finchè si sarà formata una crema, unite l'uovo e fatelo ben amalgamare. Aggiungete la ricotta e la banana tagliata a pezzi molto piccoli, mescolate velocemente. Unite la farina setacciata assieme al bicarbonato, il lievito e il sale, infine inserite nel composto la farina di cocco, la granella di nocciole e le gocce di cioccolato.

Inserite tutto in un sac à poche con bocchetta a stella da 18mm e formate dei mucchietti non tanto larghi ma abbastanza

alti (questo perchè in cottura i biscotti tendono ad allargarsi e abbassarsi), mettete le teglie in frigorifero per almeno 2 ore, in questo modo eviterete in parte che i biscotti di schiaccino troppo e perdano completamente la rigatura creata con la bocchetta. Cuocete a 180° forno statico per circa 20 minuti, o almeno fino a doratura. Servite freddi e conservate in una scatola di latta o in un vaso ben chiuso.



con questa ricetta partecipo al contest  
Keep Calm And Drink Tea di Valy Cake and



---

# CAKE POPS COFFEECIOK E NOCCIOLE

Lo so... un'altro dolce, questo mese è davvero super sweet, a me non dispiace vista la mia golosità e spero nemmeno a voi, ormai ho preso coscienza del fatto che dolci, torte e pasta sono le cose che mi riescono meglio o forse quelle che più mi piace fare, oltretutto sono le mie ricette più numerose in archivio, ma i cake pops mi mancavano e quando ho visto il contest di Morena ho pensato subito a loro perchè li trovo troppo carini. Poi un giorno facendo un giro in un negozio di complementi per la casa ho trovato pure i bastoncini appositi, non c'erano più scuse.. non so come si facciano, diciamo che ho letto tante ricette poi me ne sono inventata una io. A mio parere il giorno dopo sono più buoni e ricordatevi di tenerli in frigorifero.

Qui sta nevicando forte da oggi pomeriggio e non accenna certo a smettere, è tutto già ricoperto da un bel manto bianco, fa anche piuttosto freddo, speriamo davvero che sia l'ultimo strascico d'inverno, però ha il suo fascino, è tutto molto ovattato e calmo!!



## **CAKE POPS**

### **COFFEECIOK E NOCCIOLE**

per circa 35 pezzi

per la base

100 gr di burro

140 gr di zucchero

2 uova

100 gr di farina 00

30 gr di fecola

5 gr di lievito in polvere

120 gr di yogurt alla nocciola

100 gr di nocciole

60 crema al fondente e caffè

60 gr di ricotta

per decorare

250 gr di cioccolato gianduia

35 chicci di caffè coperti di cioccolato

polvere di caffè

Montate il burro con lo zucchero fino ad ottenere una crema morbida, unite ora una alla volta le uova intere.

Unite assieme la farina, la fecola e il lievito, setacciate tutto e unitelo al composto di uova alternandolo allo yogurt. Tritate piuttosto finemente le nocciole e aggiungetele all'impasto. Imburrate una tortiera da 24 cm e cuocete a 170° per circa 35-40 minuti.

Lasciate raffreddare, ora frullate tutto e unite la crema di cioccolato e la ricotta, lavorate il composto fino a ottenere un composto omogeneo, formate tante palline da 25 grammi e mettetele a riposare in frigorifero per qualche ora.

Fate sciogliere a bagnomaria il cioccolato. Riprendete le palline, inserite i bastoncini, prelevateli e bagnategli la punta con poca cioccolata, rinseriteli nelle palline di composto e lasciate solidificare pochi minuti.

Immergete le palline nel cioccolato, fate scolare quello in eccesso, decorate con polvere di caffè e un chicco di caffè ricoperto. Man mano che sono pronti infilzatele in uno strato di polistirolo in modo che il cioccolato, a questo punto metteteli in frigorifero fino al momento di servirli.

Conservate in frigo.



*ombelicodivenere.blogspot.it*



*ombelicodivenere.blogspot.it*



con questa ricetta partecipo al contest di Morena



inoltre vorrei ringraziare la fantastica Monica per avermi donato questo premio, e grazie anche per le parole che hai usato per me!!!

Visitate il suo bellissimo blog!!!





---

## **TORTA ALLE NOCCIOLE CON CREMA DI RICOTTA FICHI E NOCCIOLATA**

Con questa ricetta posso dire definitivamente di esser tornata "attiva" in cucina, dopo un buon periodo di lontananza dai fornelli eccomi di nuovo con le mani in pasta.. alla fine della prima settimana di lavoro dopo le ferie, questa torta ci voleva, un pò una crostata.. un pò una ciambella.. un pò cremosa.. un pò croccante.. non mi son fatta mancare niente!!! Non vi ho mai ringraziato tutte per la costanza con cui mi seguite e per i commenti sempre stupendi che mi lasciate, ne sono davvero molto lusingata e a volte rimango stupita, piacevolmente, da quello che leggo, ma dopo una lunga pausa ritrovarvi subito così attente e "puntuali" mi ha davvero fatto un'immenso piacere, siete fantastiche!!



**TORTA ALLE NOCCIOLE  
CON CREMA DI RICOTTA AI FICHI E NOCCIOLATA**

150 gr di farina per dolci

150 gr di burro

120 gr di zucchero

100 gr di nocciole

2 uova

1 cucchiaino raso di lievito per dolci

1 cucchiaino di cannella

1 cucchiaio di rum

per il ripieno

150 gr di fichi

200 gr di ricotta  
70 gr di nocciolata Rigoni di Asiago  
1 uovo  
30 gr di zucchero  
15 gr di farina  
5-6 nocciole

Per l'impasto montate il burro con lo zucchero finchè non diventa cremoso, aggiungete i tuorli e amalgamate. Unite la farina, il lievito, la cannella e le nocciole tritate ma non a farina (lasciate pezzetti leggermente grandi). Unite il rum, montate gli albumi e amalgamateli delicatamente al composto!

Per il ripieno montate l'uovo con lo zucchero, unite la ricotta e la farina, mescolate bene.

Unite i fichi tagliati in quattro parti, infine mettete la nocciolata senza amalgamarla bene.

Mettete l'impasto in una tortiera da 22 cm imburrata, con un cucchiaio stendetelo bene sul fondo creando anche un bordo tutto attorno di un paio di centimetri. Riempire con la crema di ricotta. Tritate grossolanamente le nocciole e cospargetele sulla torta, eventualmente decorate con dei fili di nocciolata. Cuocete per 40 minuti a 180° Lasciate completamente raffreddare prima di sfornarla.



[ombelicodivenere.blogspot.it](http://ombelicodivenere.blogspot.it)

*Fichi* & *Nocciole*



*ombelicodivenere.blogspot.it*





con questa ricetta partecipo al contest di Rigoni di Asiago

---

## CIAMBELLA ALLE CAROTE

Ultimamente vi ho parlato solo del terremoto, mi rendo conto di esser stata un po monotematica ma sinceramente era il mio pensiero più grande e penso che in questo spazio io debba rappresentare me stessa quindi è inutile e sciocco nascondersi dietro una finta allegria..

Con questo non voglio dire che dobbiamo dimenticare.. anzi

dobbiamo ricordare, ricordare, ricordare e tenere viva la presenza con queste popolazioni!!!

Stamattina il terremoto ha "tirato" qui a Ravenna, in mare, ma io non l'ho sentito e non ci son stati danni, quindi tutto ok!!!

Passiamo ad altro, ho deciso di preparare una torta di carote che non avevo mai fatto perchè alla mia dolce metà sembra troppo "strana", beh io volevo provarla e mi son detta che al limite ci sono sempre i miei genitori che vanno pazzi per i miei esperimenti!!

Tanti anni fa qui da noi andava "di moda" al ristorante la torta di carote con sopra crema al mascarpone e cioccolato fuso caldo, una vera libidine, e con tutto ciò questa torta sembrava davvero eccezionale, da li ci siamo affezionati a questa torta, purtroppo a casa l'unica cosa che c'era sopra era lo zucchero a velo!!!

Mi son fatta dare da mia mamma la sua ricetta, a lei viene bene, è buona ma io volevo provare a farla con una "tecnica" che mi ha svelato un pasticciere durante un corso.

Avete presente quelle torte che rimangono un po asciutte, quelle che ad ogni boccone devi bere per mandarlo giù.. per intenderci, o quelle che il giorno dopo già si son un po asciugate e sanno di vecchio... bene lui ha detto che per renderle umide anche per più giorni bisogna utilizzare lo zucchero sotto forma di sciroppo e ho voluto provare, va beh... qui ci sono anche le carote che rendono umida la torta ma comunque è venuta buona e molto soffice!!!

Vi lascio anche la ricetta originale di mia mamma (300 gr di carote, 160 gr di farina, 150 gr di zucchero, 150 gr di mandorle, 4 uova, 1 bustina di lievito, 1 cucchiaino di latte, mescolate tutto tranne gli albumi che vanno montati e uniti alla fine)





### **CIAMBELLA ALLE CAROTE**

220 gr di carote  
170 gr di farina  
30 gr di fecola  
170 gr di zucchero  
70 gr di nocciole  
3 uova  
1 bustina di lievito  
60 ml di olio di semi  
60 ml di succo d'arancia  
70 gr di cioccolato fondente al 72%  
35 ml di acqua

Mettete lo zucchero in un pentolino con 40 ml di acqua, non appena lo zucchero si sarà completamente sciolto e accenna a bollire toglietelo dal fuoco e versatelo sui tuorli che avrete messo nella planetaria, montate il tutto per almeno 10 minuti, col calore dello sciroppo i tuorli monteranno molto più velocemente. Frullate finemente le nocciole e mescolatele assieme alla farina alla fecola e al lievito. Unite ai tuorli montati il succo di arancia e l'olio di semi, mescolate delicatamente poi unite le farine e le carote che

avrete pulito e grattugiato. Montate gli albumi e uniteli molto delicatamente al resto del composto. Ungete uno stampo per ciambella e versatevi il composto. Cuocete a 180° con forno statico per 40-45 minuti.

Quando si sarà completamente raffreddata rovesciatela e preparate la glassa facendo sciogliere il cioccolato con l'acqua. Versatela sulla torta e lasciare rassodare!!

PS. poi *lui* l'ha mangiata.. e pure tanta!!!

con questa ricetta partecipo al contest di VERDE CARDAMOMO