# PANINI INTEGRALI SEGNAPOSTO

Ebbene, per i vostri pranzi delle feste avete pensato all’antipasto, al primo, al secondo e magari a tanti golosi dolci. Avete preparato biscotti e confetture da regalare.. ma avete pensato di preparare un segnaposto che oltre che bello sia anche commestibile?!! Beh, io vi lascio un’idea molto carina e super veloce da preparare, l’impasto iniziate a prepararlo la sera prima e la mattina in poche ore di lievitazione e pochi minuti di lavoro avrete i vostri segnaposto belli caldi pronti ad accogliere i vostri commensali!!!

Per chi pensasse “*usa la farina integrale e poi mette strutto e pancetta*” rispondo che uso la farina integrale non per motivi dietetici atti al dimagrimento ma perché mi piace il suo sapore e sopratutto perché cerco di limitare i prodotti raffinati.. alla riduzione dei grassi ci stò lavorando ma certe preparazioni li richiedono 

**PANINI INTEGRALI SEGNAPOSTO**

per 8 panini

150 g di farina integrale di grano tenero macinata a pietra
100 g di farina di farro integrale bio
40 g di parmigiano reggiano
130 g di acqua
15 g di strutto
15 g di olio
3 g di sale fino
4 g di lievito di birra
pepe
semi di sesamo neri Melandri Gaudenzio
8 fette di pancetta arrotolata o lardo
1 rametto di rosmarino
½ cucchiaino di malto d'orzo

La sera, o almeno 8 ore prima, mescolate assieme le farine. In una ciotola mettete 2 grammi di lievito di birra, il malto d'ozo e 60 grammi di acqua, fate sciogliere il lievito e aggiungete 60 grammi di farina presa dal totale, lavorate l'impasto fino a formare una palla. Mette l'impasto in una piccola ciotola, coprite con pellicola per alimenti e lasciate lievitare. Dopo 8 ore spezzettate il pre impasto e mettetelo nell'impastatrice assieme a 70 grammi di acqua e gli altri 2 grammi di lievito, lavoratelo qualche minuto fino a scioglierlo, aggiungete le farina restante, il sale, il pepe, il parmigiano, lo strutto, l'olio e il rosmarino tritato finemente. Lavorate fino ad ottenere un impasto omogeneo. Dividete in 8 parti uguali e arrotolate i panetti con le mani formando un filoncino lungo circa 15 cm, schiacciatelo un po' con le dita e stendetelo con il mattarello solo per il verso della lunghezza, non deve essere sottile. Poggiate una fetta di pancetta e su uno dei lati lunghi fate dei tagli di circa 1 cm di profondità e a distanza tra loro di 1,5 cm. Arrotolate il filoncino e cospargete di semi si sesamo. Posizionate ogni panino all'interno di un incavo della teglia per muffin,

ricoprite con la pellicola per alimenti e fate lievitare 90 minuti. Accendete il forno a 190°C e cuocete i panini per 13-15 minuti o fino a doratura.

Maria

Maria
l'ombelico di Venere
l'ombelico di Venere

BUON NATALE!!

# QUENELLE DI RICOTTA ALLE ERBETTE, CICORIA PERE E PANCETTA

Quando leggo una ricetta che ha tra l’elenco degli ingredienti la ricotta non resisto! Tante di voi avranno trovato commenti ai loro post dove esprimo proprio il mio amore per questo ingrediente, è proprio così.. un alimento delicato estremamente versatile di cui io non potrei fare a meno.
Anche gli gnocchi con la ricotta sono i miei preferiti ed oggi ve ne propongo una versione ricca. Il dolce della pera e della bietola, l’amaro della cicoria, il salato del rigatino, il sapore leggermente acido del formaggio.. tutti i sapori si mescolano e bilanciano creando un piattino delizioso. Ho deciso di tritare grossolanamente gli ingredienti da aggiungere alla ricotta perché tutti gli ingredienti rimanessero più riconoscibili, in questo modo si ottiene anche una pasta più rustica.

## QUENELLE DI RICOTTA ALLE ERBETTE, CICORIA, PERE E PANCETTA

ingredienti per 2 persone:

250 g di ricotta di mucca
120 g di pera abate (pesata pulita)
100 g di bietole (solo le foglie)
70 g di farina 00
60 g di cicoria (solo le foglie)
40 g di formaggio tipo brie
40 g di rigatino toscano affumicato
1 uovo
1 scalogno

Lavate bene le foglie di cicoria e di bietola, eliminate le coste. Fate bollire dell’acqua e fatevi cuocere pochi minuti le erbe. Scolatele con una schiumarola, senza buttare l’acqua, e strizzate bene. In una padella fate scaldare due cucchiai di olio extravergine d’oliva e soffriggete lo scalogno tritato grossolanamente. Unite 100 grammi di pera a piccoli cubetti e il rigatino, fate rosolare. Aggiungete le erbe, fatele insaporire qualche minuto e togliete dal fuoco. Tritate tutto il composto con un coltello affilato. Potete anche frullare il composto per ottenere un’effetto più omogeneo ma in questo modo non si distingueranno più tutti i sapori. Lasciate intiepidire. In una ciotola sbattete le uova, unite la ricotta

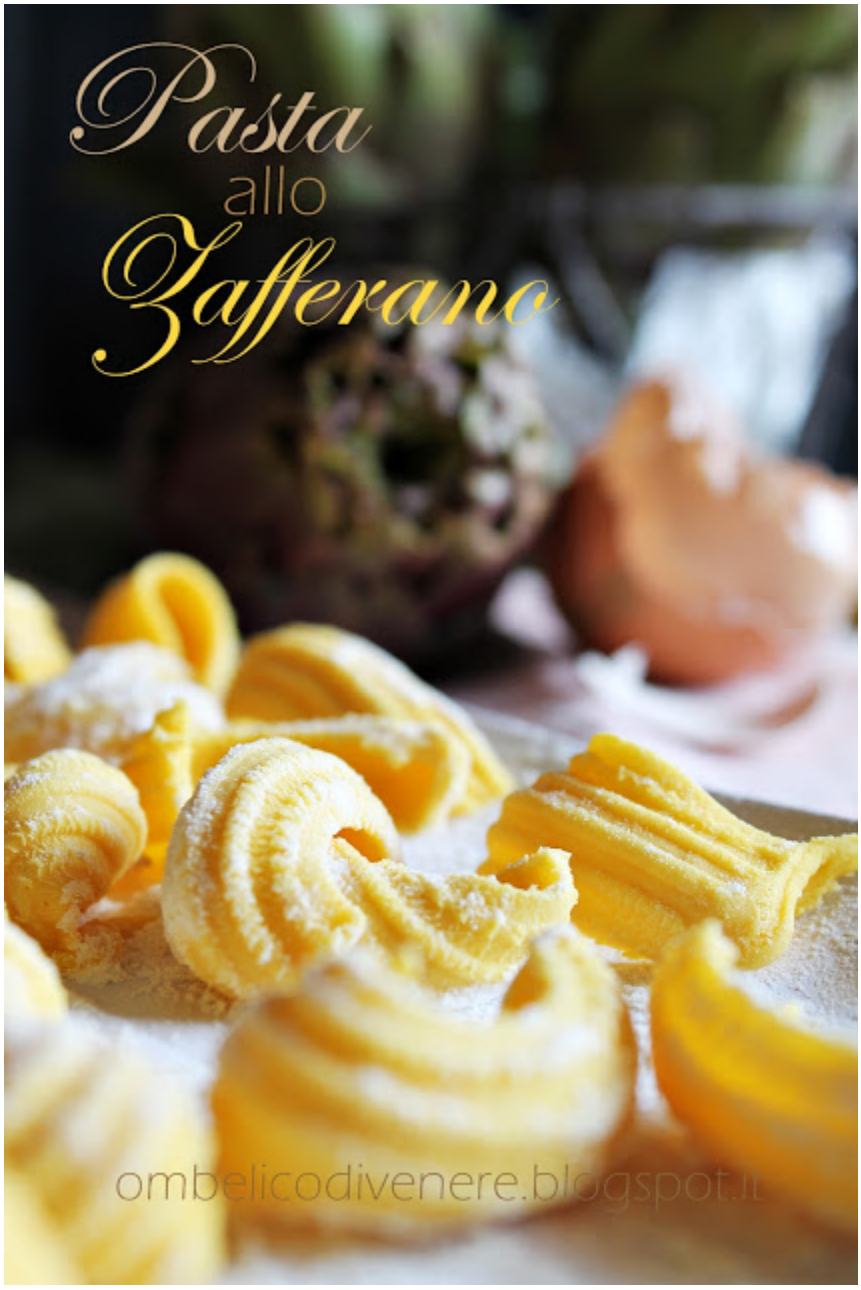
e mescolate con una frusta creando una crema omogenea. Unite la farina e fatela amalgamare. Unite poi il composto di erbe e mescolate bene.
Tagliate la restante pera in fette molto sottili, mettetele in padella con un paio di cucchiai di acqua di cottura delle erbe e fate cuocere, unite il formaggio e togliete dal fuoco. Fate sciogliere il formaggio.
Riportate a bollore l'acqua e salatela. Con due cucchiai formate delle quenelle non troppo grandi e delicatamente fatele scivolare nell'acqua bollente. Quando saliranno a galla scolatele con una schiumarola e mettetele nella padella con il formaggio, fate saltare per amalgamare tutti gli ingredienti e servite ben caldo.

TANTISSIME ALTRE GUSTOSE RICETTE VI ASPETTANO DA MERCOLEDì 5 SUL NUOVO NUMERO DI TASTE&MORE!!!
NON PERDETEVELO, VI ASPETTANO TANTE INTERESSANTI NOVITA'!!
CURIOSI??! NON MANCATE DI VISIONARE LA RIVISTA IL 5 FEBBRAIO!!!

---

# PASTA ALLO ZAFFERANO CON CARCIOFI E PANCETTA

Entro sempre in quei bellissimi negozi di gastronomia che sembrano più delle gioiellerie, anche per i prezzi a dirla tutta, ma a me piacciono sempre molto e mi perdo come un bimbo in un negozio di caramelle, osservo le cose più particolari e cerco di tenerle a mente per poi poterle riprodurre, altrimenti diciamocelo, a comprarle che gusto c'è!!! Quante volte ho visto le paste aromatizzate, e quante volte ho visto quella bella gialla allo zafferano, ricordo che mio fratello aveva provato a farla ma disse che il gusto dello zafferano si sentiva poco così io ho abbondato e devo dire che seppur sembri tanto in realtà il sapore è riuscito, ben equilibrato e il colore è bello giallo!
Io ho usato la trafila per la pasta ma se non l'avete si possono fare anche tagliatelle, nastrine…




**PASTA ALLO ZAFFERANO**
**CON CARCIOFI E PANCETTA**

per la pasta

200 gr di farina
2 uova
2 bustine di zafferano

per il condimento

1 limone
1 spicchio d'aglio
2 carciofi
50 gr di pancetta condita
pecorino

olio evo, sale, pepe

Per la pasta, mettete tutti gli ingredienti nell’impastatrice e lavorate finchè il composto sarà a grosse bricciole.
Montate la trafila per conchiglie e realizzate la voatra pasta, io ho fatto delle conchiglie un po allungate di proposito. Fate seccare la pasta circa 30 minuti.

Per chi non ha l’impastatrice, fate una fontana con la farina e con la mano fate un buco al centro dove metterete le uova intere e lo zafferano, lavorate inizialmente con una forchetta poi a mano fino a ottenere un’impasto liscio, avvolgete nella pellicola per alimenti e lasciate riposare 15 minuti.

Eliminate le foglie esterne dei carciofi lasciando solo il cuore, metteteli in una ciotola immersi in acqua dove avrete spremuto il succo del limone.
Mettete a cuocere la pasta in acqua bollente salata.
Tagliate a metà i carciofi e eliminate l’eventuale “barba” presente.
In una padella mettete la pancetta tagliata a striscioline sottili, mettete uno spicchio d’aglio e fate soffriggere, mettete l’olio solo se necessario.
Unite i carciofi tagliati a striscioline sottili, saltateli più volte per cuocerli uniformemente, evitate di mescolare con un cucchiaio per non romperli. Allungate con poca acqua di cottura della pasta, pepate ed eventualmente salate.
Scolate al pasta ancora al dente e finite di cuocerla in padella con poca acqua di cottura, che avrà l’aroma dello zafferano. Condite con del pecorino a piacere.

ombelicodivenere.blogspot.it

ombelicodivenere.blogspot.it

---

# CASERECCE ALLE VERDURE

Sono tre mesi che ho cambiato lavoro e per la prima volta nella mia vita sono a 11 km da casa.. una meraviglia se considerate che prima facevo in media 250 km al giorno. Da libera professionista son passata a dipendente, non ho più la piena autonomia del lavoro e dei tempi ma sono più rilassata e

meno stanca, perchè ragazze, stare in macchina 4 ore al giorno sfinisce.. Ora sono abituata bene.. ma questa settimana il lavoro si è un pò intensificato son arrivata al venerdì cotta!!
Oltretutto ieri sera ho visto le amiche dopo circa un mesetto.. purtroppo gli impegni cambiano le distanze aumentano e si fa più fatica.. metteteci un po di sana pigrizia, una che fa i turni.. ed è fatta. Comunque la nostra uscita è stata una passeggiata di nemmeno un chilometro giusto per arrivare alla gelateria per poi sedersi e chiaccherare fino all'una e mezza di notte.. ero a letto alle 2 e stamattina alle 7:50 il naso ha iniziato a fare i capricci e dopo un'ora che provavo ad addormentarmi ho ceduto e mi son alzata… oddio che incubo!!! Vorrà dire che appena vi ho lasciato la mia ricettina crollerò sul divano… Oggi son tornata al mercato a Ravenna e visto che non ci sono carrelli come a Roma, me l'ha detto la mia amica Serena che li hanno questa fortuna, mi son attrezzata e ho portato il carrello umano, ora non pensate che io abbia un elettrodomestico come fidanzato, dopo l'aspirapolvere ora il carrello… hihihihiiiii… comunque con le verdurine fresche ho preparato questo bel piattino!!!
PS. la crema di piselli per me era buonissima anche mangiata da sola!

## CASERECCE ALLE VERDURE E FIORI DI ZUCCA CON CREMA DI PISELLI ALLO ZAFFERANO

per 2 persone
180 gr di caserecce
cipolla di tropea
1/2 carota
1 zucchina
piselli
pancetta
4 fiori di zucca

4 foglie di basilico
2 cucchiai di ricotta di mucca
1/2 bustina di zafferano
olio evo
sale, pepe

In una padella mettete un filo d’olio e soffriggete la cipolla tagliata a rondelle con poca pancetta tritata, unite poi la carota tagliata a piccoli cubetti e i piselli, lasciar cuocere 7-8 minuti poi allungate con dell’acqua e proseguite la cottura, salate e pepate.
In un’altra padella mettete un filo d’olio e cuocete le zucchine a rondelline sottili e successivamente unite qualche rondella di tropea, lasciate cuocere 7-8 minuti.
Mettete a cuocere la pasta e nel frattempo prelevate metà dei piselli e metteteli in una ciotola con due cucchiai di ricotta e lo zafferano, se fosse necessario allungate con un cucchiaio di acqua di cottura della pasta, con il frullatore ad immersione create la crema di piselli.
Pulite i fiori di zucca eliminando il pistillo e tritateli

grossolanamente, uniteli alle altre verdure.
Scolate la pasta e condite con le verdure qualche cucchiaio di crema di piselli e il basilico tritato.

Vorrei ringraziare RITA del blog DISTRAZIONI SFIZIOSE… IN CUCINA avermi gentilmente donato questo premio
e anche la sempre carinissima MARIA del blog LE DOLCI CREAZIONI DI MARIA per avermi donato questo!!

Mentre per il primo premio ho gia fatto l'elenco dei blog a cui donarlo ora lo faccio solo per il premio di Maria ma sono comunque riconoscente ad entrambe allo stesso modo.. grazie ragazze è sempre bello quando qualcuno ti pensa!!!! ;-))))

QUESTE LE REGOLE :
RINGRAZIARE E LINKARE IL BLOGGER CHE VI HA NOMINATO-
SCRIVERE 7 NOTIZIE CHE VI RIGUARDANO-
NOMINARE 15 BLOG CHE MERITANO QUESTO PREMIO-
COMUNICARE LA NOTIZIA AI BLOGGER-
INSERIRE IL LOGO-
LE 7 COSE CHE MI RIGUARDANO

– adoro viaggiare fai da te ovunque!!! mi piace organizzare tutto da sola!!!
– mi piacce leggere libri gialli e i film thriller
– adoro i gatti
– mi piace nuotare nell’acqua alta dove però si vede il fondo
– non posso fare a meno della coca cola
– mi piace scherzare e fare battute!!
– sono insistente se voglio una cosa, tradotto.. rompi….e
La parte più difficile è scegliere 15 blog lasciandone fuori altri… comunque
I SAPORI DI ELISA
PICI E CASTAGNE
DAFNE’S CORNER
LA CUCINA DI NONNA PAPERA
IL SENSO GUSTO
CUCINANDO E ASSAGGIANDO
PUPACCENA
PASTICCIANDO TRA I FORNELLI
ACQUA E FARINA
LA CUCINA PICCOLINA
INDOVINA CHI VIENE A CENA
CHEZ ENTITY
NUVOLE DI FARINA
KIKA DOLCE BENESSERE
IL RICETTARIO DI RACHELE

E INFINE… PARTECIPO AL CONTEST DI FIOR DI ROSMARINO

---

# NODINI AFFUMICATI ALLE PERE E INDIVIA

Ai primi di marzo ho letto sul blog del Gattoghiotto la nuova coppia di ingredienti per il contes di marzo, pere e indivia..

wow.. particolare.. e interessante, è un mese che ho aperto questo blog e partecipare ai contest mi piacce moltissimo perchè trovo che stimoli notevolmente la fantasia e ti spinga a provare cose mai fatte, bello.. mi piace fare cose nuove.. sono una che non andrebbe mai nello stesso ristorante e il mio ragazzo si lamenta perchè quando faccio un dolce che gli piace generalmente non lo rifaccio perchè passo ad altro.. c'è così tanto da provare!!! bene, ho pensato tanto e mi sono venute in mente tantissime ricette, comincio da questa semplice e sicuramente ne proporrò altre…

**NODINI AFFUMICATI ALLE PERE E INDIVIA**

per 16 nodini

1 pera kaiser

1 indivia

100 gr di scamorza affumicata

16 fette di pancetta affumicata

Accendete il forno al massimo con funzione grill. Sbollentate pochi secondi le foglie di indivia in acqua bollente, scolate e asciugate bene le foglie. Tagliate le pere a spicchi dalla larghezza di 1 cm scarso, tagliate anche la scamorza a spicchi da mezzo centimetro. Affiancate gli spicchi di pera alla scamorza e avvolgete con due foglie di indivia poi arrotolate una fetta di pancetta affumicata e chiudetela con un nodo. Passate in forno pochi secondi finchè la pancetta sarà abbrustolita.

---

# RICOTTA IN CARROZZA CON PORRI E PANCETTA

E stasera cosa cucino??!! ogni tanto mi capita di non aver programmato niente e dover immprovvisare, beh.. generalmente sono le volte che si mangia meglio.. non so perchè ma le cene “apri il frigo e inventati qualcosa” mi riescono bene!! Allora, ieri sera ho trovato un porro che stazionava li da un pò, una bella fetta di fantastico raschera dop, una confezione di pancetta affumicata.. e.. cosa vedono i miei occhi la mia tanto amata ricotta, lei è una presenza quasi fissa nel mio frigo, un po un salvavita, quante torte salate, tortini, sformatini.. poi sul tavolo mi guarda una confezione di panbauletto.. pareva dire “mangiami mangiami”.. e io ti mangio!!
Bene farò una rivisitazione della mozzarella in carrozza ma al

forno, naturalmente con la ricotta e con “qualche” aggiunta!!

## RICOTTA IN CARROZZA

per una teglia 20×20
8 fette di panbauletto ai 5 cereali
4 uova
200 ml di latte
300 gr di ricotta di mucca
150 gr di raschera dop cisalpino (o pecorino)
1 porro
coriandoli di pancetta affumicata da 100 gr
sale, pepe, olio extravergine d’oliva

Eliminate la foglia esterna del porro e ridurre la parte bianca a rondelline sottili, scaldate un filo d’olio e far rosolare il porro qualche minuto mescolando spesso, salate a piacere.
Sbattete 2 uova, salate, pepate e unitevi la ricotta, mescolate fino a formare una crema omogenea, unite il porro.
Sbattete le altre 2 uova con il latte salate e imbevete leggermente le prime 4 fette di panbauletto che disporrete sul fondo di una teglia foderata di carta da forno.
Tagliate a fette sottili il raschera, sofriggete la pancetta tagliata, senza olio.
Sopra il panbauletto mettete la crema di ricotta, poi ricoprite con le fette di raschera, la pancetta e infine con le altre 4 fette imbevute nel composto uova-latte.
Cuocete in forno caldo 180° per 25 minuti finchè sarà ben dorato, fate riposare 10 minuti in modo che il composto si rapprenda leggermente, sformate servite caldo!! gustoso, saporito ma delicato.. fantastico!!

---

# STRACCETTI ALLA PANCETTA POMODORI E ACETO BALSAMICO

Avete poco tempo per cucinare??!!.. beh.. questa è una ricetta mooolto sfiziosa e super veloce!!

**STRACCETTI**

ingredienti per 2 persone
300 gr di bistecca di controfiletto
2 scalogni
100 gr di pancetta affumicata
5-6 pomodorini grossi
una manciata di pinoli
2 cucchiai di aceto balsamico
olio extravergine d'oliva
pepe bianco-sale
radicchi variegato

Ridurre la pancetta a cubetti molto piccoli poi mettere in una padella a soffriggere la in poco olio d'oliva, mettetene pochissimo perchè la pancetta rilascia già molto grasso in cottura, tagliare gli scalogni a rondelle fini e a striscie

molto sottili le bistecche unire alla pancetta, far rosolare bene e quando la carne è cotta salare pepare ed unire 2 cucchiai di aceto balsamico, lasciar rapprendere per qualche minuto se necessario, unire i pomodorini tagliati a spicchi e togliere subito dal fornello.
Sul fondo di un piatto disporre il radicchio variegato e al centro mettere gli straccetti con qualche pinolo, condire con un filo d’olio exreacergine d’oliva.