

Gingerbread mini cakes

Quando arriva dicembre si fa largo quella voglia irrefrenabile di quel sapore che fa subito Natale, il sapore del gingerbread e dopo i biscotti dell'anno scorso voglio proporvi delle **gingerbread mini cakes** davvero deliziose, molto soffici, profumatissime e dal sapore irresistibile!!



Confezioni di Venere

Gingerbread mini cake



- 120 g di farina di farro integrale
- 50 g di maizena
- 80 g di zucchero di canna integrale
- 20 g di miele millefiori
- 60 g di marmellata di arance
- 2 uova
- 120 g di panna acida
- 40 g di olio di semi
- 3 cucchiaini di cannella
- 1 cucchiaino di zenzero in polvere
- 30 g di zenzero candito
- 1/2 cucchiaino di pepe nero a piacere
- 10 g di lievito per dolci
- Per la glassa
- 80 g di zucchero a velo
- 6 g di acqua
- 15 g di panna acida
- 1/2 cucchiaino di cannella
- 10-12 mandorle con la buccia

1. Dividete i rossi delle uova dagli albumi. Lavorate i tuorli con lo zucchero fino a formare una crema gonfia, frullate la marmellata assieme allo zenzero candito ed unitelo assieme alla panna acida, l'olio, il miele ed il pepe, mescolate bene. Aggiungete la farina, la maizena, la cannella, lo zenzero in polvere ed il lievito setacciati, fate amalgamare. Montate gli albumi a neve

ferma ed aggiungeteli al composto, mescolate delicatamente. Ungete 5 stampini monodose o una tortiera da 20 centimetri, versate il composto e cuocete in forno caldo 180°C per circa 20-30 minuti in base allo stampo, fate la prova stecchino. Sformate le tortine e fatele raffreddare su una gratella. Quando saranno fredde preparate la salsa mescolando lo zucchero a velo con l'acqua, la panna acida e la cannella, versate sulle ciambelle e completate con le mandorle tritate prima che la glassa si rassodi. Conservate in una tortiera o all'interno di una scatola di latta.



Lombardo di Venere




L'ambelico di Venere





L'ambasciata di Venere



L'ambasciata di Venere



Lombardo di Venere

BURGER DI RICOTTA CAVOLO RICCIO RISO E LENTICCHIE

I **burger di ricotta cavolo riccio riso e lenticchie** sono un ottimo secondo vegetariano semplicissimo da preparare! Potete servirli da soli con la loro salsa o come farcitura per i buns!



Ispirata ad una ricetta dell'ultimo bellissimo libro di Donna Hay "Life in Balance"

BURGER DI RICOTTA CAVOLO RICCIO RISO E LENTICCHIE



- 200 g di ricotta di mucca fresca
 - 8-9 foglie grandi di cavolo riccio
 - 2 uova
 - 70 g di [Zuppa! riso e lenticchie Melandri Gaudenzio](http://www.melandrigaudenzio.com/prodotto.aspx?id=46&idM=4&idT=41)
 - 20 g di semi di chia Melandri Gaudenzio
 - scorza di mezzo limone
 - olio extravergine d'oliva
 - sale
 - pepe
 - Per la salsa
 - 100 g di panna acida
 - 10 g di miele
 - 10 g di senape
 - qualche goccia di succo di limone
 - pepe della regina (pepe bianco, pepe nero, coriandolo, semi di senape)
1. Lavate accuratamente la Zuppa di riso e lenticchie, mettetela in acqua fredda e cuocete 30 minuti dal momento del bollore.
 2. Scolate la zuppa e passatela sotto acqua corrente per raffreddarla.

3. Lavate le foglie di cavolo riccio, eliminate i gambi più duri e lessatele qualche minuto.
4. Scolate le foglie e strizzatele molto bene per eliminare tutta l'acqua, tritatele grossolanamente.
5. In una ciotola sbattete le uova ed unite la ricotta, mescolate bene con una frusta fino a formare una crema liscia.
6. Regolate di sale e pepe ed unite i semi di chia, la scorza di limone, la zuppa scolata molto bene e il cavolo nero, mescolate.
7. Scaldate un cucchiaio di olio extravergine d'oliva in una padella antiaderente, con l'apposito attrezzo formate i burger e cuoceteli qualche minuto per lato, girateli con una paletta facendo attenzione che non si rompano.
8. Una volta pronti preparate la salsa mescolando la panna acida con il miele, la senape ed a piacere qualche goccia di succo di limone.
9. Servite i burger caldi con la salsa, completate con pepe a piacere.



Cantale di Venere



Conbelio di Venere



Lombello di Venere



Panificio di Venere



POLLO SPEZIATO AL LIMONE E ZAFFERANO

Si chiama sindrome da acquisto compulsivo di libri di cucina!?! Non so se ne sono proprio affetta ma quando Marta mi ha mostrato la sua libreria mi son sentita una pivellina e quasi in diritto di poter comprare altri libri a cuor leggero senza sentirmi in colpa.. ebbene dalla sua libreria spuntava questo titolo.. "cucina indiana" e non ho potuto fare a meno di comprarlo all'istante. Quando ho avuto il libro tra le mani me ne sono subito innamorata. Me lo sono letto per bene in un piovoso pomeriggio d'autunno e ho "fatto l'orecchia" a tantissime pagine. Primo su tutti ho voluto provare questo delizioso pollo al limone e zafferano, particolare ma non troppo, dal sapore deciso e ricco, a noi è piaciuto tantissimo.

Rispetto alla ricetta originale ho sostituito i semi di cumino (non amati da qualcuno) con i semi di finocchio, non ho messo l'anice stellato che non avevo e ho aggiunto due cucchiaini di zucchero di canna per contrastare la marcata acidità della salsa e a mio parere ci voleva proprio, potete comunque assaggiarla e decidere se unirlo in base ai vostri gusti. Specifico anche che la ricetta originale non prevede che il pollo venga passato in forno a rosolare a fine cottura ma a me piaceva così! Ultima cosa ho allungato i tempi di cottura rispetto a quelli indicati nel libro, e secondo me ci voleva!



POLLO SPEZIATO AL LIMONE E ZAFFERANO



- 1 pollo intero da 1kg
- 1 limone bio
- 1 cucchiaio di pasta di zenzero
- 3 spicchi d'aglio
- 1 bustina di zafferano
- 1 cucchiaio di coriandolo in polvere
- 1 cucchiaio di semi di finocchio
- 3 cucchiaini di olio
- 1 stecca di cannella
- 2 foglie di alloro
- 100 g di panna acida
- 2 cucchiaini di zucchero di canna
- sale grosso

1. In una ciotola mettete la pasta di zenzero, l'aglio tritato, il coriandolo in polvere, lo zafferano, i semi di finocchio, l'olio e il succo e la scorza del limone, mescolate formando una pasta. Cospargete il pollo con questa pasta.
2. Nella cocotte LE CREUSET mettete un pizzico di sale grosso, le foglie di alloro e la stecca di cannella, fate scaldare ed unite il pollo con tutta la marinatura.
3. Fate rosolare qualche minuto poi allungate con 500 grammi di acqua e coprite con il coperchio. Lasciate cuocere per 45 minuti.
4. Togliete il pollo dalla cocotte ed unite la panna acida e lo zucchero, mescolate bene e rimettete il pollo.
5. Accendete il forno con la funzione grill e passate il pollo dentro la cocotte 5.6 minuti per lato o finché

sarà leggermente dorato.

6. Servite subito il pollo a pezzi accompagnato dalla sua salsa.



COCOTTE LE CREUSET, perfetta per una doppia cottura, fornello + forno.

La cottura del pollo all'interno della cocotte permette di mantenere le carni molto succose e tenerissime! Il pollo, anche se non del tutto immerso nel liquido, cuoce perfettamente.





Confezioni di Venere



L'ambitico di Venere

CIAMBELLINE GLUTEN FREE AL MIELE MANDORLE E ARANCIA

Qualcuno si potrebbe chiedere perché una persona che non è celiaca cucini un dolce gluten free, in realtà ci sono diverse motivazioni. Mi piace sperimentare, mi piace provare cose nuove, soprattutto ricette nuove. Mi piace pensare di dare il mio microscopico contributo a chi soffre davvero di celiachia e magari può in questo modo concedersi un dolcetto in più. Mi piace riuscire a realizzare una ricetta buona anche se priva di glutine. In questo caso mi piace esserci riuscita.

Da circa un anno ho lo stampo per le ciambelline e ancora non lo avevo usato. Quando mi è recapitato tra le mani ho iniziato a pensare ad una ricetta per realizzarle.. il miele appena comprato, la panna acida da finire, le arance che mi guardavano dal portafrutta.. sono nate così, un po' studiate ma anche un po' per caso!! Queste ciambelline sono molto buone, soffici e dal gusto delicato. Non sono molto dolci quindi se non le cospargete di zucchero a velo, che assorbiranno, consiglio di aumentare la dose di miele di circa 15 grammi.



**CIAMBELLINE GLUTEN FREE
AL MIELE MANDORLE E ARANCIA**

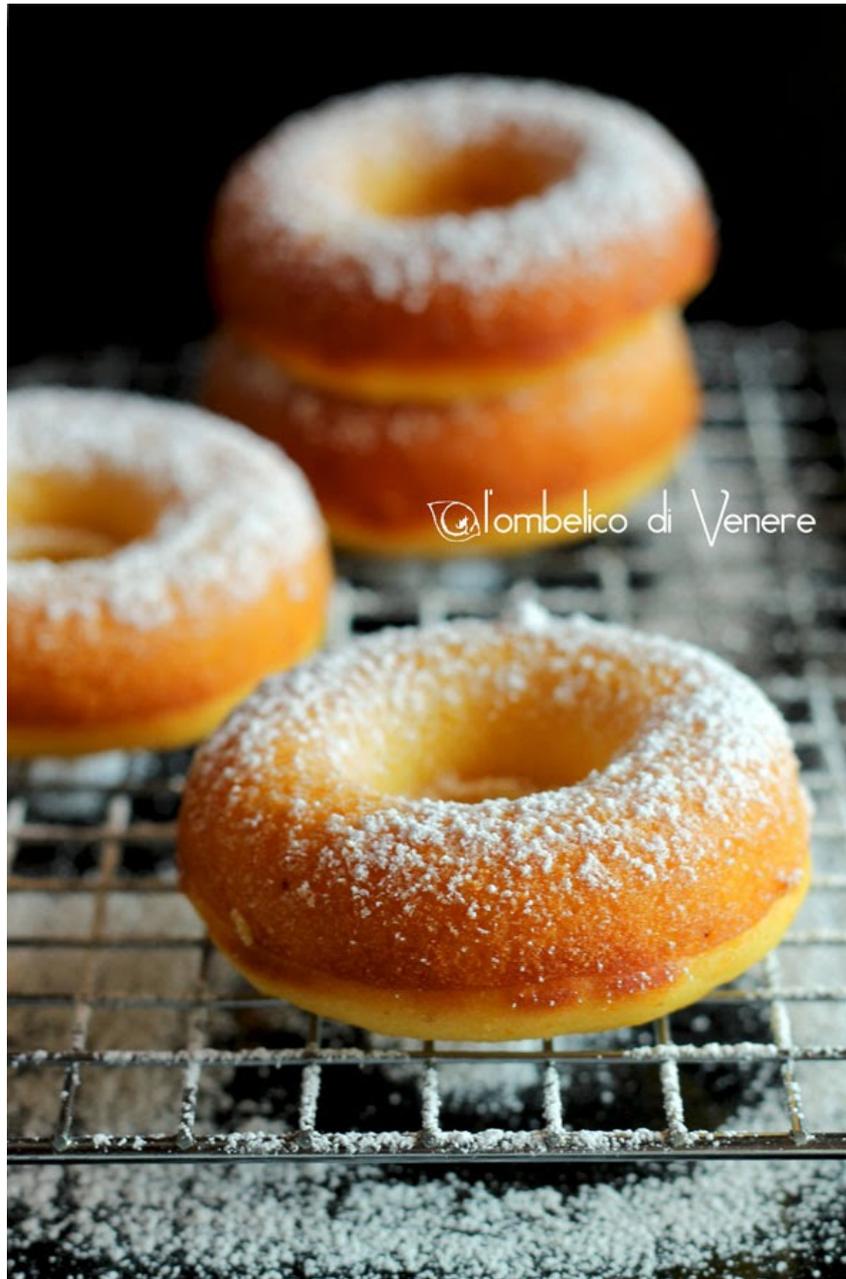
per circa 9 ciambelline
130 g di farina di riso
45 g di maizena
40 g di farina di mandorle
140 g di panna acida
75 g di miele millefiori
50 g di olio di semi
35 g di succo di arancia
15 g di succo di limone
scorza di arancia bio
2 uova

6 g di lievito per dolci
la punta di un cucchiaino di bicarbonato di sodio
zucchero a velo gluten free q.b
Controllate che tutti i prodotti siano contrassegnati con la
dicitura gluten free o il simbolo della spiga barrata.

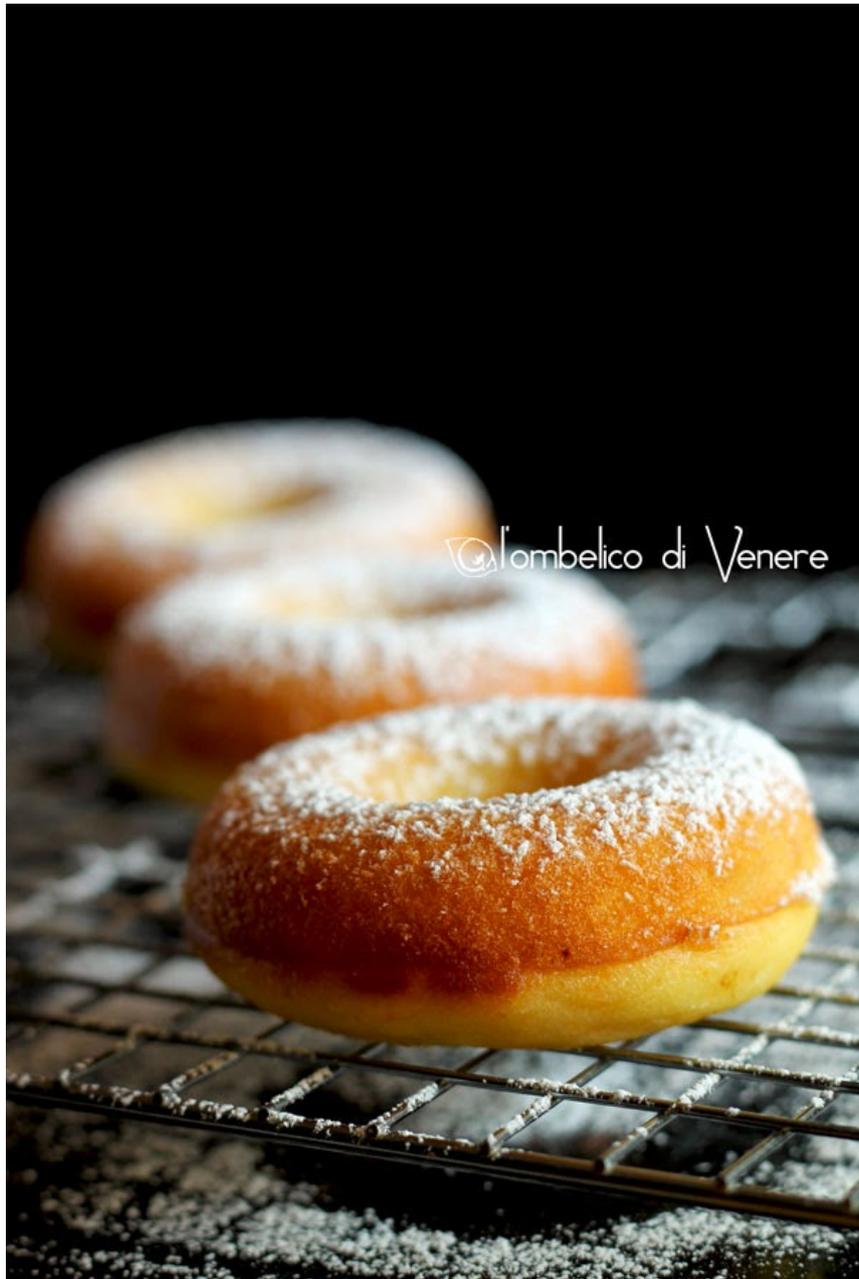




Sbattete le uova assieme al miele finché il composto sarà gonfio. Unite delicatamente l'olio, la panna acida, il succo di arancia e quello di limone. Mescolate assieme la farina di riso, la maizena, il lievito ed il bicarbonato, setacciate il tutto ed unitele al composto di uova. Aggiungete anche la farina di mandorle e la scorza di arancia grattugiata. Mescolate bene. Ungete gli stampi per le ciambelline e riempiteli con il composto. Cuocete fino a leggera doratura a 180°, circa 15/18 minuti. Sfornate e fatele raffreddare su una gratella.



 l'ombelico di Venere





Con questa ricetta partecipo al 100% Gluten Free (Fri) Day

