

# Vellutata di pomodoro arrosto con cialde di miglio

La vellutata di pomodoro arrosto con cialde di miglio è una ricetta che ho in mente di provare da quando l'ho vista sul libro di Donna Hay , a luglio scorso poi durante un viaggio ad Amsterdam ho più volte mangiato la crema di pomodori, grazie anche alle temperature piuttosto basse, e l'ho trovata deliziosa!! La ricetta originale prevede l'utilizzo della quinoa, io ho utilizzato il miglio e in aggiunta ho messo un mix di semi per arricchire. Il procedimento per realizzare la vellutata è molto simile al suo, aggiungete peperoncino a piacere in base al vostro gusto.

Questa vellutata può essere servita tiepida o calda.



# Vellutata di pomodoro arrosto con cialde di miglio



- Ingredienti per 2 persone
- 4 pomodori costolati maturi
- 8 pomodori ciliegini
- 1 testa di aglio
- 8/10 foglie di basilico
- olio extravergine d'oliva
- peperoncino
- sale
- pepe
- 1/2 cucchiaino di miele
- Per le cialde di miglio
- 30 g di miglio decorticato <a href="https://www.melandrigaudenzio.com/tipo-prodotto.aspx?id=37" target="\_blank">Melandri Gaudenzio</a>
- 30 g di parmigiano reggiano
- 10 g di topping seed mix <a href="https://www.melandrigaudenzio.com/prodotto.aspx?id=122&idM=7&idT=80" target="\_blank">Melandri Gaudenzio</a>

1. Lavate i pomodori e tagliateli a fette spesse, disponetele su una teglia da forno. Tagliate i

pomodorini a metà, svuotateli dai semi e mettete anch'essi nella teglia. Tagliate a metà la testa dell'aglio e ponete le due metà nella teglia e condite con sale, pepe o olio extravergine d'oliva. Cuocete in forno a 180°C per 50 minuti.

2. Nel frattempo cuocete il miglio in acqua leggermente salata, scolatelo molto bene, aggiungete il parmigiano ed il topping seed mix, mescolate bene. Foderate una teglia da forno di carta forno e disponete dei mucchietti di composto di miglio. Con il dorso di un cucchiaio stendeteli formando dei cerchi di circa 3/4 centimetri di diametro. Cuocete in forno fino a doratura, circa 10 minuti.
3. Togliete i pomodori dal forno, in un tegame mettete i pomodori arrosto, qualche spicchio di aglio e peperoncino a piacere, tenete da parte i pomodorini. Allungate con un bicchiere di acqua calda, frullate con un frullatore ad immersione fino a formare una crema liscia. Aggiungete il miele, regolate di sale e cuocete finché la vellutata avrà raggiunto la consistenza desiderata.
4. In una teglia mettete le foglie di basilico fresche, cuocetele in forno a 180°C per 4/5 minuti o finché saranno secche ma non bruciate.
5. Versate la vellutata nei piatti, completate con i pomodorini interi tenuti da parte, le cialdine di miglio, le foglie di basilico ed un filo di olio extravergine d'oliva.



  
*Consorzio di Venere*





*L'ambrosia di Venere*









*Completto di Venere*



---

# SPOJA LORDA AL FARRO INTEGRALE E BORRAGINE

E poi un bell' anno decidi di piantare dei semi di borragine perché spontanea proprio non la trovi, e lei giustamente nasce e cresce, ma tu non avevi preventivato che lei puntualissima ogni anno sarebbe rinata e ti avrebbe regalato un bel cespuglio di nuove foglie da trasformare in qualcosa di commestibile!! Quindi un giorno si presenta mia mamma con una bel mazzo e mi chiede che cosa ne voglio fare, ebbene quest'anno è nata questa pasta dalla tradizione romagnola ma ovviamente rivisitata.

La **spoja lorda** nasce per utilizzare le rimanenze del ripieno dei cappelletti con il quale si sporcava della sfoglia che poi veniva ricoperta con un secondo strato di pasta, tagliata a quadretti e cotta rigorosamente in brodo, questo perché anche se il poco ripieno fosse uscito non sarebbe comunque andato perso ma anzi, avrebbe arricchito il brodo. Oggi questa deliziosa pasta viene consumata sempre più spesso anche asciutta ed in questo caso naturalmente è necessario fare più attenzione a togliere bene l'aria tra i due strati di pasta ed a tagliare i quadretti con una rondella che schiaccia bene.



# SPOJA LORDA AL FARRO INTEGRALE E BORRAGINE



- PER LA PASTA

- 200 g di farina di farro integrale
- 100 g di farina tipo 2
- 70 g di borragine cotta e strizzata
- 2 uova

- PER IL RIPIENO

- 200 g di formaggio campagnolo
- 150 g di ricotta di mucca fresca
- 30 g di parmigiano reggiano
- pepe nero a piacere

- PER IL CONDIMENTO

- 30 g di burro
- 12 foglie di salvia
- 30 g di pinoli
- 30 g di parmigiano reggiano 30 mesi

1. Per prima cosa preparate la pasta, lavate accuratamente le foglie della borragine e lessatele in acqua leggermente salata per 15 minuti, scolatela, passatela sotto acqua corrente fredda e strizzatela bene. Frullate le uova con 70 grammi di borragine fino ad ottenere un composto liscio.
2. Disponete le farine su di una tagliere e formate un vuoto al centro versatevi il composto di uova e borragine. Iniziare a lavorarle con una forchetta

prendendo sempre più farina. Quando non è più possibile lavorare con le mani, iniziate a impastate con i palmi. Eseguite movimenti alternati facendo forza sulla pasta e ottenendo un panetto allungato. Ripiegate la pasta portando i due lati verso il centro, riprendete a lavorarlo e proseguite così fino a raggiungere un impasto liscio, servono circa 15 minuti. Mettete la pasta sotto un piatto e lasciate riposare 30 minuti.

3. Riprendete la pasta, schiacciatela con le dita dandogli una forma rotonda. Iniziate a lavorarla con il mattarello, inizialmente stendetela facendo semplicemente pressione e girandola spesso in modo da mantenere la forma rotonda. Quando è poco più sottile, avvolgetela sul mattarello e 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 pochi millimetri. I bordi solitamente rimangono più grossi, andranno quindi stesi ulteriormente.
4. Mettete in una ciotola tutti gli ingredienti per il ripieno e lavorateli assieme, Stendetelo su metà della pasta e ripiegatevi sopra l'altra metà della pasta cercando di togliere l'aria. Tagliate delle striscie larghe circa 1,5 cm che a loro volta taglierete in pezzi da 1,5/2 cm.
5. Fate bollire abbondante acqua salata e nel frattempo mettete i pinoli in una padella a tostare, toglieteli e tenete da parte. Fate fondere il burro e quando inizierà a formarsi la schiuma filtratelo passandolo attraverso un colino dalle maglie molto fitte.
6. Cuocete la pasta pochi minuti e scolatela. Rimettete il burro filtrato in padella assieme alle foglie di salvia. Quando il burro sarà diventato di colore leggermente bruno unite la pasta lessata e scolata, i pinoli e abbondante parmigiano reggiano, mescolate per amalgamare il condimento e servite.









  
*L'ambrosia di Venere*







  
Lombardo di Venere





*Lombardo di Venere*

---

# **GNOCCHI ALLA PARIGINA GRATINATI CON FORMAGGI E ASPARAGI**

Gli **gnocchi alla parigina gratinati con formaggi e asparagi** sono un primo piatto vegetariano molto saporito. Ho scoperto questi gnocchi diversi anni fa grazie ad una ricetta in una rivista e mi sono subito piaciuti moltissimo, era troppo tempo che non li preparavo e quindi ho deciso di proporli, in versione un po' diversa, gratinati con una crema fatta di formaggi e asparagi. In inverno potete sostituire gli asparagi con la zucca o i funghi. Se volete un sapore più delicato utilizzate dei formaggi meno "forti" con il parmigiano al posto del pecorino e l'asiago al posto del gruyère.

Questo tipo di gnocchi viene realizzato con l'impasto utilizzato per i bignè e sono piuttosto semplici da fare ma necessitano di alcuni accorgimenti che spiego a fine ricetta.





# GNOCCHI ALLA PARIGINA GRATINATI CON FORMAGGI E ASPARAGI



- **per gli gnocchi**
- 4 uova medie
- 120 g di farina 00
- 1600 g di acqua
- 50 g di burro
- 60 g di parmigiano reggiano grattugiato
- **per il condimento**
- 200 g di asparagi al netto
- 4 cipollotti freschi
- 150 g di latte intero
- 15 g di farina 00
- 60 g di pecorino grattugiato+ altro per completare
- 40 g di gruyère grattugiato
- pepe nero

1. Per gli gnocchi, mettete in un pentolino antiaderente l'acqua ed il burro, quando quest'ultimo sarà sciolto unite la farina in una sola volta e mescolate velocemente con un cucchiaio di legno.
2. Quando il composto sarà omogeneo e si formerà un palla togliete dal fuoco e aggiungete il parmigiano, mescolate.
3. Trasferite l'impasto in una ciotola e fate intiepidire.
4. Sbattete le uova in una ciotola ed unitele all'impasto per gli gnocchi, mescolate bene fino a far amalgamare il

tutto.

5. Otterrete una pasta della consistenza morbida, tipo crema pasticcera.
6. Per il condimento, lavate gli asparagi ed eliminate la parte dura dei gambi, pesate il quantitativo necessario.
7. Tagliate gli asparagi in pezzi, tenete da parte le punte e lessate 10 minuti il resto.
8. Unite le punte e lessate ancora per 5 minuti.
9. Scolate gli asparagi e tenete da parte.
10. Mondate i cipollotti e tagliateli a rondelle, fateli soffriggere pochi minuti in una padellina con un filo d'olio.
11. Mettete la farina in un pentolino antiaderente ed unite il latte a filo mescolando per non formare grumi.
12. Mettete sul fornello e cuocete a fiamma bassa mescolando continuamente con una frusta, appena inizia a bollire è pronto.
13. Unite il pecorino ed il gruyère e fateli sciogliere.
14. Unite gli asparagi, tenete da parte 12 punte, ed i cipollotti cotti.
15. Frullate tutto fino a formare una crema piuttosto liscia.
16. Mettete a bollire abbondante acqua salata.
17. Mettete il composto degli gnocchi in una sac a poche e taglaite la punta in modo che la circonferenza del taglio sia circa 1 cm scarso.
18. Posizionatevi con la sac a poche sulla pentola dove bolle l'acqua, con la mano sinistra tenete la sac a poche e con la destra un coltello, con il suo dorso tagliate gli gnocchi man mano che esce l'impasto.
19. Cuocetene pochi per volta.
20. Quando vengono a galla lasciateli cuocere circa 1 minuto.
21. Sul fondo delle mini cocotte LE CREUSET mettete un cucchiaino di crema di asparagi e formaggi e coprite con uno strato di gnocchi, coprite con altra crema e proseguite con altri due strati o fino a riempire,

decorate con le punte degli asparagi tenute da parte e cospargete con pecorino grattugiato e pepe nero.

22. Cuocete a 180°C per 15 minuti poi passate sotto il grill per 4 minuti, controllate che la superficie non bruci, deve formarsi una leggera crosticina.
23. Togliete dal forno e servite subito direttamente dentro le cocottine LE CREUSET.
24. **IMPORTANTE**
25. Gli gnocchi alla parigina una volta saliti a galla, a differenza di quelli classici, vanno cotti per circa un minuto altrimenti dentro potrebbero essere troppo crudi ma non cuoceteli troppo altrimenti si spappolerano. Non fate gnocchi troppo grossi altrimenti l'interno sarà difficile da cuocere e gli gnocchi si romperanno una volta scolati.
26. Per rassodare gli gnocchi una volta cotti potete passarli in acqua fredda.
27. Consiglio di provare a cuocerne un paio prima di farne un quantitativo superiore per regolarsi con dimensioni e tempi.



  
*Confezioni di Venere*



  
*L'ambrosia di Venere*



*Comelia di Venere*



  
*Lombello di Venere*



Ricetta realizzata con mini cocotte LE CREUSET

---

# FRITTATA DI SPAGHETTI SPECK E PORCINI

Colori, sapori e immagini che lasciano il segno in questo nuovo entusiasmante numero di Taste&More magazine. Credetemi se vi dico che non vi stanchereste mai di sfogliarlo.. vi ho incuriositi? cliccate sulla copertina in fondo al post e poi ditemi se non ho ragione!!

Vi lascio anche una delle mie proposte presenti sul magazine, la **frittata di spaghetti con speck e porcini!**



[CLICCA QUI PER LA RICETTA](#)





*Lombello di Venere*

---

# **PULL APART BREAD SALATO INTEGRALE**

Il pull apart bread è un pane scomposto molto bello da vedere, si tratta di parti di impasto che possono essere farcite e poi affiancate una all'altra, all'interno di uno stampo da plumcake, creando un bellissimo effetto. La mia versione salata integrale è molto gustosa e perfetta per un aperitivo, una merenda o come antipasto magari da consumare con dei salumi.

Potete variare il ripieno con gli ingredienti che preferite, ad esempio scamorza affumicata, funghi trifolati o anche salumi.



## **PULL APART BREAD SALATO INTEGRALE**



- 400 g di farina integrale
- 170 g di acqua tiepida
- 50 g di olio extravergine d'oliva
- 30 g di Parmigiano Reggiano
- 15 g di zucchero di canna
- 5 g di sale fino
- 5 g di lievito di birra fresco
- pepe nero
- PER IL RIPIENO
- 50 g di mandorle con la buccia
- 100 g di pomodori secchi sott'olio
- 60 g di olive taggiasche sott'olio
- 2 spicchi d'aglio
- 200 g di asiago

1. In una ciotola mettete l'acqua con lo zucchero di canna ed il lievito, mescolate bene fino a far sciogliere tutto.
2. Nell'impastatrice mettete la farina, il parmigiano e l'olio, azionatela con il gancio impastatore ed unite l'acqua a filo. Quando il composto sarà amalgamato aggiungete sale e pepe, lavorate ancora.
3. Trasferite la pasta su un piano di lavoro e impastate un po' a mano arrotolando l'impasto su se stesso, formate poi una palla e trasferite in una ciotola ampia. Fate raddoppiare.
4. Nel frattempo preparate il ripieno, tritate grossolanamente le mandorle, i pomodori secchi e le olive scolate dall'olio e l'aglio. Tagliate l'asiago a

fette sottili.

5. Riprendete la pasta e stendetela formando un rettangolo di circa 30×50 centimetri, stendetevi sopra il trito degli ingredienti distribuendoli in modo uniforme.
6. Tagliate la pasta in tre strisce che a loro volta tagliarete in 4 parti. Sopra ad ogni parte disponete l'asiago. Ripiegate ogni parte su se stessa e posizionala nello stampo da plumcake le creuset leggermente unto, lasciando la parte della piega sotto. Proseguite con le altre parti fino a riempire lo stampo.
7. Coprite con la pellicola per alimenti e fate lievitare fino al raddoppio.
8. Cuocete a 180°C per circa 35-40 minuti coprendo con un foglio di alluminio a metà cottura.





STAMPO DA PLUMCAKE LE CREUSET





*Lombardo di Venere*









*L'ambasciata di Venere*



  
*Gambero di Venere*



# CLAFOUTIS SALATO IN COCOTTE CON BUFALA E MELANZANE

Eccola l'estate, una stagione meravigliosa dove la natura si risveglia (e solo lei pare visto che io ancora sono in letargo) e ci regala i suoi deliziosi frutti coi quali preparare ottimi piatti come questo **clafoutis salato in cocotte con bufala e melanzane**. Le melanzane, ma quanto mi piacciono, semplici grigliate potrei mangiarne un'infinità! In questa ricetta le propongo all'interno di un clafoutis salato, ho visto una ricetta su sale&pepe e mi ci sono ispirata, in realtà solo per il tipo di portata perché il ripieno è diverso.



**CLAFOUTIS SALATO IN COCOTTE  
CON BUFALA E MELANZANE**

Ingredienti per 4 persone (antipasto)

Per la pastella

2 uova

160 g di latte intero

70 g di farina 00  
40 g di parmigiano reggiano 30 mesi

Per la farcitura

1 melanzana tonda  
200 g di mozzarella di bufala  
80 g di pomodorini secchi  
12 foglie di basilico  
8 pomodorini ciliegino  
sale, pepe



Il giorno prima tagliate la mozzarella in 4 parti e mettetela in uno scolapasta dalle magli fini, poggiatelo su una ciotola e coprite con la pellicola per alimenti. Riponete in frigorifero e lasciatela scolare tutta la notte. Lavate la melanzana e tagliatela a rondelle spesse un centimetro. Cuocete le melanzane sulla piastra senza ungerle. Una volta cotte ponetele tra due piatti e lasciate raffreddare. Il

giorno seguente rompete le uova e sbattetele con una frusta, unite il latte e fatelo amalgamare. Aggiungete la farina ed il parmigiano, regolate di sale e pepe e mescolate bene con la frusta. Mettete un cucchiaino di pastella all'interno di ogni mini cocotte *le creuset*, poggiate al centro una fetta di melanzana, proseguite con qualche fetta di mozzarella e dei pomodorini secchi, cospargete con del basilico tritato, aggiungete della pastella e fare un secondo strato. Fate in modo che alla fine gli ingredienti siano coperti, completate con due pomodorini ciliegini per ogni cocotte e a piacere una spolverizzata di parmigiano reggiano. Cuocete a 180° 20-25 minuti o fino a leggera doratura. Servite subito.

Servite i clafoutis salati di bufala e melanzane come antipasto o come piatto unico raddoppiando le dosi.













ricetta realizzata con mini cocotte LE CREUSET

---

# FIORI DI ZUCCA RIPIENI CON PANCETTA BUFALA E MANDORLE

Quanto tempo che non scrivo un post, purtroppo ho un pochino abbandonato questo angolino, anche se le ricette non mancano. Oggi voglio riprendere a seguirlo più assiduamente. Mi sembrano più i buoni propositi di fine anno ma in questo momento mi sento così, voglia di cambiamenti, voglia di novità, voglia di non annoiarmi, insomma un pochino di insofferenza si fa sentire. Spero sia solo il passaggio dalle lunghe e polleggiate ferie al rientro al lavoro, adesso si deve riprendere in ritmo, "progettare" l'inverno che sinceramente non è per nulla la mia stagione. Di questa stagione amo solo le zuppe calde e la copertina in cui ci si avvolge sul divano. Ma siamo ancora in estate e l'orto della mia mamma ha prodotto una quantità industriale di fiori di zucca. Ho deciso di prepararli in uno dei modi più classici, ripieni.. ma che ripieno però!!



**FIORI DI ZUCCA RIPIENI  
CON PANCETTA BUFFALA E MANDORLE**

per 4 persone

250 g di ricotta di mucca fresca

150 g di mozzarella di bufala

120 g di pancetta stagionata

50 g di parmigiano reggiano

30 g di mandorle senza buccia

28 fiori di zucca

1 uovo

3 albumi

pan grattato

pepe, sale

In una ciotola sbattete l'uovo con una forchetta, salate e

pepate, aggiungete la ricotta e il parmigiano e amalgamate bene. Tostate le mandorle in una padella antiaderente priva di grassi, tritatele grossolanamente ed unitele al composto di ricotta.

Pulite i fiori di zucca con un panno umido, apriteli delicatamente ed eliminate il pistillo interno. Tagliate il gambo lasciandolo lungo qualche centimetro.

Dividete a metà le fette di pancetta e disponetevi sopra un cucchiaino abbondante di crema di ricotta, posizionate al centro un pezzo di mozzarella di bufala e richiudete avvolgendo la pancetta. Aprite i fiori e inserite "l'involtino" di pancetta. Quando avrete farcito tutti i fiori sbattete gli albumi. Passate i fiori prima nell'albume eliminando quello in eccesso e poi nel pangrattato. Disponete tutti i fiori su una teglia ricoperta con carta forno e cuoceteli in forno caldo 180° per 20-25 minuti finché saranno appena dorati. Servite tiepidi.







---

## **CRESCIONE ALLE ERBE**

Sono passati 4 giorni dall'uscita di taste&more n°8 e siamo davvero soddisfatte del numero di visualizzazioni!! Sono felice che il gruppo sia saldo ed entusiasta e questo non può che portare ad un ottimo risultato!!

Nel nuovo numero è presente una bellissima rubrica sullo street food e tra le ricette proposte troverete anche quella del mio crescione con le erbe. Inutile dire che da ottima



romagnola non posso che adorare piadina e derivati. Ho scoperto questa ricetta e soprattutto questi tempi di riposo lunghi che permettono all'impasto di assumere una consistenza "diversa" e perfetta, la piadina e il crescione saranno ottimi anche il giorno dopo e anche dopo esser stati congelati

### **CRESCIONE ALLE ERBE**

#### **Ingredienti per 6 crescioni**

500 g di farina 00  
125 g di latte  
125 g di acqua tiepida  
100 g di strutto  
15 g di lievito per torte salate  
8 g di sale fino  
1/3 di cucchiaino di bicarbonato di sodio

#### **Per il ripieno**

250 g di erbe pesate cotte  
250 g di spinaci pesati cotti  
150 g di mozzarella per pizza  
100 g di caciotta  
50 g di parmigiano reggiano grattugiato  
2 spicchi di aglio  
sale fino  
olio extravergine d'oliva

#### **Preparazione**

Laorate il latte e l'acqua con lo strutto in modo da ammorbidirlo. Unite la farina, il lievito, il sale ed il bicarbonato setacciati, lavorate fino ad ottenere una pasta liscia. Lasciate riposare l'impasto all'interno di un piatto ben coperto per almeno 24 ore, il riposo renderà il vostro impasto più fragrante. Dopo averli cotti e strizzati molto bene tritate grossolanamente gli spinaci e le erbe. In una padella fate soffriggere qualche minuto gli spicchi di aglio con ell'olio extravergine d'oliva, unite le verdure e fate insaporire, regolate di sale, lasciate raffreddare ed unite il parmigiano. Tagliate la mozzarella e la caciotta in piccoli dadini e tenete da parte. Riprendete la pasta e dividetela in 6 parti uguali, formate delle palline, copritele con un canovaccio e lasciate riposare un'ora. Stendete ogni parte in un cerchio sottile pochi millimetri. In una metà di ogni crescione mettete una parte di erbe, completate con mozzarella

e caciotta e richiudete a mezzaluna, sigillate i bordi con i rebbi di una forchetta. Scaldate una teglia di ghisa e cuocete i crescioni su entrambi i lati. La temperatura della piastra non dovrà essere troppo alta per evitare che si brucino fuori e rimangano crudi all'interno ma nemmeno troppo bassa, in tal caso cuocendosi lentamente rischiate che i crescioni si secchino troppo. Potete consumare i crescioni ben caldi oppure aspettare che raffreddino e conservarli in freezer.





*ombelicodivenere.blogspot.it*



*ombelicodivenere.blogspot.it*



link diretto alla ricetta cliccando sulla copertina

