

TORTA SALATA PATATE PORCINI E ROBIOLA AL TARUFO

Devo essere sincera la sfida mensile dell'MTC questo mese non mi ha particolarmente coinvolta, sarà che quando ho letto il post ero appena tornata dalle ferie.. i primi giorni di lavoro, insomma non ho subito approfondito e anzi, me ne sono un po dimenticata, quindi la mia testolina non ha elaborato varianti. La scorsa settimana poi mentre facevo la spesa ho deciso di comprare delle erbette dei cipollotti e del ravigliolo proprio per preparare la torta della sfida.. e l'ho fatta.. ma la pasta evidentemente aveva una falla ed è uscito del liquido che mi ha reso praticamente impossibile toglierla dalla tortiera ed era decisamente impresentabile.. ma buona!! Ieri pomeriggio ho deciso di riprovare senza sapere bene come farla, però sapevo che volevo usare le patate.. apro il frigo e chi vedo.. la robiola al tartufo comprata in uno dei miei attacchi di curiosità quando vedo un prodotto nuovo, l'associazione è stata immediata.. in freezer ci sono i porcini, ecco com'è nata la mia torta.. un po a caso direi!! Però è stata dura, a un certo punto mi son anche un pò innervosita perchè la pasta, nonostante fosse molto elastica, mi dava problemi e ho creato alcuni piccoli buchi che fortunatamente son riuscita ad arginare.

TORTA SALATA PATATE PORCINI E ROBIOLA AL TARTUFO

per una torta da 20 cm
per la pasta della Vitto
200 gr di farina manitoba
50 ml di acqua
50 ml di vino bianco
4 gr di sale
20 ml di olio evo
per il ripieno

2 patate medie
3 funghi porcini
1 spicchio d'aglio
80 gr di caprino
100 gr di robiola al tartufo
1 uovo
maggiorana
olio evo
1 tazza di vino bianco
sale



Lavorate assieme tutti gli ingredienti della pasta e dividetela in 5 panetti uguali, lasciate riposare per almeno un'ora coperti.

Nel frattempo pulite i porcini e tagliateli a fette grosse circa mezzo centimetro, scaldare dell'olio evo in una padella, unite lo spicchio d'aglio e i funghi. Fate cuocere qualche minuto e sfumate con poco vino bianco, lasciate completamente evaporare e allungate con dell'acqua, salate e finite la cottura.

Sbucciate le patate, affettatele a rondelle di mezzo centimetro sarso e bollitele pochi minuti in acqua salata.

Sbattete l'uovo e amalgamatevi la robiola, il caprino e la maggiorana tritata.

Stendete il primo panetto il più sottile possibile ungetelo con olio evo ed adagiatelo in una teglia unta anch'essa, tendete il secondo panetto ungetelo e posizionate sopra il primo, sul fondo mettete le patate poi fate uno strato coi porcini e sopra mettete la crema di formaggi. Stendete gli altri tre panetti sempre ungendoli e posizionate sopra il ripieno uno per volta. Prima di mettere l'ultimo strato di pasta posizionate sul bordo una cannuccia come si vede qui.

Tagliate la pasta in eccesso tutto attorno alla teglia e ripiegate il bordo formando un cordone di pasta tutto attorno alla torta, vi rimarrà aperta solo la parte dove avete inserito la cannuccia, soffiare facendo alzare lo strato di pasta, togliete la cannuccia e sigillate velocemente il bordo. Cuocete a 180° per circa 45 minuti.



con questa ricetta partecipo all'MTC di settembre

SCALOPPINE DI SALMONE

Ho scoperto la salsa worcester ad un corso di cucina, ma confesso che se mi fossi trovata davanti a questo bel vasetto al supermercato e avessi letto gli ingredienti probabilmente non l'avrei comprato, sarà che odio le acciughe e tutto ciò che le contiene per me è off limit, invece mi ha piacevolmente sorpreso, anzi mi piace proprio specialmente col pesce e in particolare col salmone per me è al top!!

Dal pescivendolo mi son fatta tagliare un trancio largo circa 10 cm (che sarà l'altezza delle scaloppine) poi mi ha diviso i due tranci togliendo la spina centrale (possibilmente fatevi lasciare gli scarti per fare il brodo)

Eccovi le mie scaloppine!!!



SCALOPPINE DI SALMONE IN SALSA WORCESTER CON VERDURE NOVELLE AL LIME E ZENZERO

300 gr di salmone fresco

5 cucchiaini di salsa worcestershire

1 cucchiaino burro chiarificato

farina q.b.

2 mestoli di brodo di salmone*

fagiolini

6 patatine novelle
lime
olio evo
prezzemolo
zenzero fresco
sale*scarti di salmone
1/2 carota
1/2 cipolla
prezzemolo
sale

Innanzitutto preparate il brodo di salmone mettendo in un tegamino circa mezzo litro d'acqua con gli scarti del salmone, la carota a pezzetti un pezzo di cipolla, qualche foglia di prezzemolo e un pizzico di sale grosso, lasciate bollire almeno 30 minuti, se dovesse restringersi troppo aggiungete un po' di acqua.

Tagliate a metà il trancio di salmone e da ognuno ricavate tre scaloppine tagliando per il lungo, se necessario copritele con della pellicola e battetele leggermente con il batticarne (fate attenzione che il salmone si sfalda facilmente), infarinate da entrambi i lati.

In una larga padella fate sciogliere il burro chiarificato con un cucchiaio di olio evo, mettere a cuocere il salmone pochi minuti da entrambi i lati, prelevatelo e tenetelo da parte in un piatto. Togliete la padella dal fuoco e deglassate con la salsa worcester, unite due mestoli di brodo di salmone, fate un po' restringere e unite le scaloppine di salmone, giratele un volta per far insaporire.

Nel frattempo lessate 10 minuti le patatine e i fagiolini, scolate le prime tagliatele a metà e grigliatele, scolate i secondi e freddateli con acqua ghiacciata per mantenere il colore verde brillante. Spremete un fetta di lime alla quale unirete dell'olio evo, un pizzico di sale, del prezzemolo tritato e un po' di zenzero fresco grattugiato, emulsionate bene. Raccogliete le verdure in un piatto e condite con la salsa. Sul fondo del piatto di portata disponete le verdure e appoggiate sopra le scaloppine, decorate con lime e condite con qualche goccia di salsa.



con questa ricetta partecipo alla sfida mensile dell'MTC

TORTA DI PATATE SALSICCIA E CAPRINO

Vi lascio la ricetta della cena che ho cucinato.. un piattino semplice da preparare e che si mangia davvero con piacere, lascia spazio a varie interpretazioni quindi prendetela un po anche per svuotafriigo!!

ne approfitto anche per partecipare al contest di PENSIERI E PASTICCI... e se ne fosse avanzata un pochino la porterei volentieri con me domani al lavoro...

TORTA DI PATATE SALSICCIA E CAPRINO

per una pirofila 15×15

2 patate grandi

2 salsicce grandi

2 caprini (90 gr)

timo

olio extravergine d'oliva

In una padella cuocete con poco olio la salsiccia sbriciolata. In una ciotola mescolate il caprino con il timo tritato.

Lavate e pelate le patate, tagliatele a fette sottilissime anche con la mandolina.

Imburrate una teglia da 15×15 stendete il primo strato di patate leggermente sovrapposte distribuite un terzo di caprino poi un terzo di salsiccia, fate altri due strati.

Coprite la teglia con un foglio di alluminio in modo da non far seccare le patate, mettete a cuocere in forno caldo a 180° per 40 minuti. Gli ultimi 5 minuti togliete l'alluminio in modo da colorire leggermente la superficie della vostra torta!!

Io non ho salato niente perchè la salsiccia è già molto saporita e anche il caprino, per noi andava bene e non era per niente insipido ma regolatevi in base al vostro gusto!!

ZUPPA D'ORZO E VERDURE

E' si il freddo è tornato e con esso è tornata la voglia di cose calde.. l'altra sera piena di brividi mi sono accontentata di un the ma oggi ho preparato qualcosa di decisamente più gustoso.. una bella zuppa!!!



ZUPPA D'ORZO E VERDURE

per 2-3 persone

4 fette sottili di bacon

1 piccola cipolla

1 carota grande

1 gambo di sedano

1/2 porro

1 patata media

broccolo romanesco

2 cucchiaini di orzo

2 cucchiaini di fagioli all'occhio

timo, salvia, maggiorana

olio extravergine d'oliva

sale, pepe

parmigiano reggiano

La sera prima mettete in ammollo i fagioli.

In una casseruola mettete a scaldare un filo d'olio, mettete

il bacon tagliato a striscioline e le carote la cipolla e il sedano tagliati grossolanamente. Lasciate soffriggere 5 minuti poi unite il porro a rondelle le patate a cubetti il broccolo romanesco e le erbe tritate, lasciate insaporire qualche minuto poi allungate con acqua salata o se l'avete con del brodo. Nel frattempo in un pentolino mettete a cuocere l'orzo e i fagioli all'occhio, quando saranno cotti unirli alle verdure, regolate di pepe.

Con il mixer ad immersione frullate qualche cucchiaino di zuppa e riunirlo alla restante.

Versare nel piatto condire con un filo d'olio e del parmigiano reggiano.

GNOCCHI DI RICOTTA E ORTICHE AL TARTUFO

Sabato durante una breve passeggiata in paese ho notato in un angolo verde delle ortiche enormi, è tanto che voglio provare a cucinarle e ora mi sono tornate in mente.. così presa dall'entusiasmo armata di guanti, forbici e sportina mi sono diretta, con il mio lui, dritta dritta verso il fiume che scorre vicinissimo a casa mia.. All'inizio niente.. che delusione.. ma poi in un punto dove non passano a tagliare l'erba eccole li.. distese di enormi ortiche, si perchè quelle adatte ad essere cucinate sono quelle a foglie larghe, e così ne raccolgo un sacco pieno pieno.. e lui?!?!.. lui che continua a dirmi "oddio mi pizzicherà lo stomaco.." ah ah ah!!! "allora pizzicano??" ma va sono buonissime!!! prossimo weekend altro giro sul fiume!!!



GNOCCHI DI RICOTTA E ORTICHE AL TARTUFO

per due persone

250 gr di ricotta

1 tuorlo

3 cucchiaini di farina

sale

ortiche

burro

tartufo bianchetto

parmigiano

Mettete a bollire dell'acqua salata.

Tagliate le punte e le prime foglie dell'ortica, ovvero la parte più tenera. Lavate accuratamente le ortiche, sempre usando i guanti, io le ho lavate 3 volte. Cuocetele per 7-8 minuti, scolatele, ma senza buttare l'acqua, schiacciatele bene in modo da eliminare tutta l'acqua, lasciate raffreddare e tritatele.

Aggiungete un po' d'acqua nella pentola, un po' di sale e rimettete sul fuoco per portare a bollore.

Nel frattempo in una ciotola lavorate la ricotta con il tuorlo la farina e un po' di sale, dividete l'impasto in due parti, una parte lasciatela più scarsa, in questa metterete l'ortica tritata (tenete da parte un po' di ortiche per il condimento). Sul tagliere spargete della farina, versateci un'impasto e mettete sopra un'altro po' di farina, formate un rotolo di circa 1 cm di spessore e con un coltello formate gli gnocchi, fate lo stesso con il secondo impasto. A questo punto l'acqua bolle e immergete subito gli gnocchi.. attenzione non fate riposare perchè questi gnocchi se non li cuocete subito si squagliano. In una padella fate sciogliere un po' di burro, mettete la rimanente ortica tritata, appena gli gnocchi

vengono a galla versateli in padella, fate insaporire
cospargete con un po di parmigiano e impiattate. Mettete sopra
delle scaglie di tartufo e gustate il sapore della natura!!

UNA POLPETTA TIRA L'ALTRA

Ormai è ufficiale.. non riuscirò mai a fare le polpette
tonde.. mi vengono di tutte forme indefinite perchè le faccio
morbide, daltronde mi piace che si sciolgano in bocca che non
si crei un pastone in bocca e quindi dovrò rassegnarmi a
vederle così.. oggi ne ho provata una davvero buona!!

Inoltre ho trovato una piada in frigo, ma di quelle che si
comprano.. di quelle che compra lui perchè io le farei home
made.. ma eccola li abbandonata e quindi penso ad usala per la
presentazione del piatto..

POLPETTE DI PATATE CON FETA E PORRI

per circa 10 polpette grandi

2 patate medie

1 porro

100 gr di feta

1 uovo

1 cucchiaino di farina

maggiorana

scaglie di tartufo (facoltativo)

sale, pepe

per la salsa

1 porro

olio extravergine d'oliva

sale, pepe

piadina sottile

qualche foglia di rucola

Lessate le patate e lasciatele raffreddare.

Mondate i porri tagliateli a rondelle sottili e mettete a
cuocere in una padella dove avrete scaldato un filo d'olio
extravergine d'oliva, lasciate qualche minuto poi allungate

con un po d'acqua e salate, continuate la cottura per 10 minuti.

In una ciotola sbattete un uovo, unite la maggiorana tritata, salate, pepate, unite la feta sbriciolata grossolanamente poi metà del porro le patate schiacciate qualche scaglia di tartufo tritata e un cucchiaio di farina!

Mettete a scaldare dell'olio extravergine d'oliva, formate delle polpette abbastanza grandi passatele nella farina e mettetele a cuocere nell'olio caldo.

Con il frullatore ad immersione fate una crema con l'altra metà del porro, aggiustate di sale e mettete un filo d'olio. Tagliate a striscie larghe circa 3 cm la piadina avvolgetela attorno a dei cannoli di alluminio e mettete in forno caldo a 180° per 7-8 minuti finchè sarà croccante (vedi foto sotto) Sul piatto di portata versate un cucchiaio di crema di porri mettete sopra la piadina e disponete le polpette, a piacere con qualche foglia di rucola.



VOL-AU-VENT DUCHESSA CON POLPO E CREMA DI PORRI

Oggi voglio postare una ricetta semplice e classica, il polpo con le patate, come al solito mi piace metterci del mio, una volta un cuoco mi ha detto che in cucina più si migliora, più passa il tempo e più si tende a cercare nuovi abbinamenti, ad aggiungere ingredienti.. che non sembrano mai abbastanza, sempre troppo semplici.. ora.. non è che io sia una grande cuoca ma mi accorgo che più passa il tempo e più effettivamente cerco di mettere quel qualcosa di mio nelle ricette.

VOL-AU-VENT DUCHESSA CON POLPO SU CREMA DI PORRI

per 4 vol-au-vent
300 gr di patate
30+10 gr di burro
20 gr di parmigiano
1 uovo
noce moscata
1 polipo piccolo
olive nere denocciolate
prezzemolo
1 spicchio d'aglio
1 porro
olio extravergine d'oliva
sale, pepe

Mettete a bollire una pentola con dell'acqua. Appena bolle, tenendo il polpo per la testa, immergete i tentacoli nell'acqua, rialzate il polpo e ripetete tre volte, adesso immergete completamente e lasciate cuocere circa 30 minuti, ma il tempo varia a seconda della grandezza, assicuratevi che rimanga sempre completamente coperto dall'acqua e provate a pizzicarlo con una forchetta per vedere se è tenero.

Lasciate intiepidire il polpo dentro l'acqua, prelevatelo e togliete la pelle dai tentacoli, tagliate a piccoli pezzetti. In una ciotola unite i pezzi di polpo, le olive nere tagliate

a rondelle e il prezzemolo e l'aglio tritati, regolate di sale e pepe e condite con oilo extravergine d'oliva.

Mentre il polpo cuoce mettete a bollire l'acqua per le patate, lessatele, poi pelatele e schiacciatele, unite i 30 gr di burro, il parmigiano l'uovo e un pizzico di noce moscata, mescolate bene, mettete tutto nella sac a poche e formate dei cerchi con un diametro di circa 8cm, sopra a questo formate altri due cerchi, mettete in una teglia coperta con carta forno e cuocete a forno caldo a 180° per 10-12 minuti, controllate quando saranno dorate.

In un padellino mettete i 10 gr di burro, tagliate il porro a rondelle e fatele rosolare, unite un pò d'acqua, circa due dita sopra i porri e cuocete 15 minuti, regolate di sale e pepe unite un filo d'olio e con il frullatore ad immersione formate una crema, tenetela un po densa quindi non lasciate asciugare troppo l'acqua.

Sul fondo di un piatto mettere due cucchiariate di crema di porri disponete sopra i vol-au-vent e riempiteli con il polpo.



PORTAFOGLI DI BRANZINO CON PATATE E PORRI

PORTAFOGLI DI BRANZINO ai porri e patate

(ingredienti per 2 persone)

2 branzini piccoli

2 patate piccole

1 porro

rosmarino

olio extravergine d'oliva, sale, pepe



Mettete a lessare le patate, sbucciatele e passatele nello schiaccia patate, salate, pepate, condite con olio extravergine d'oliva e rosmarino tritato.

Se il vostro pescivendolo non vi ha pulito il branzino fate come me, lavate il branzino, tagliate il ventre del pesce e togliete le interiora, lavate bene, poi incidete sopra la coda del branzino e tirate togliendo la pelle da entrambi i lati, a questo punto sempre partendo dalla coda ricavate i filetti.

Tagliate la punta estrema dei porri, dalla parte più verde dove le foglie sono un po' rovinate, eliminate la prima foglia, poi ricavate tutte le altre foglie intere, lavatele e

scottatele un minuto in acqua bollente.

Battete i filetti poggiandovi sopra la pellicola in modo da non sfibrarli, ora prendete le foglie di porro ben asciutte e stendetene 3 leggermente sovrapposte in una teglia che avrete ricoperto con carta da forno, disponete un filetto di branzino all'estremità della foglia dalla parte dov'è più chiara, ricoprite con un paio di cucchiaini di composto di patate, poggiate sopra l'altro filetto, mettete un filo d'olio e un po di sale, avvolgete con le foglie, mettete a cuocere in forno caldo a 180° circa 25 minuti.

Se le foglie dovessero iniziare a bruciare potete coprire con un foglio di alluminio!

