

PATATE CARCIOFI E CIPOLLE GRATINATE AL FORNO

Un profumo inebriante che arriva dal forno si espande per tutta la cucina, **patate carciofi e cipolle gratinate** con un composto saporito a base di mollica, pecorino, pomodori secchi e olive taggiasche, garantisco una vera bontà!!



Lombello di Venere

PATATE CARCIOFI E CIPOLLE GRATINATE AL FORNO



- 3 patate medie
- 3 cariofi
- 1 grossa cipolla rossa
- 1 limone
- **Per la gratinatura**
- 40 g di mollica di pane
- 40 g di pecorino media stagionatura
- 15 olive taggiasche
- 15 g di pomodorini secchi sott'olio
- 1 spicchio d'aglio
- sale
- pepe
- 2 rametti di timo

1. Sbucciate la cipolla, tagliatela a metà e ogni metà in 4 parti, mettete gli spicchi in una ciotola facendo attenzione che non si dividano gli strati e riempite con acqua fredda, lasciate possibilmente riposare qualche ora.
2. In un'altra ciotola mettete dell'acqua fredda ed unite il succo del limone.
3. Eliminate le foglie esterne dei carciofi, tagliate il gambo lasciandone un pezzo e sbucciatelo.
4. Tagliate la punta dei carciofi, tagliateli a metà ed eliminate l'eventuale barbetta interna.

5. Metteteli nell'acqua e limone per non farli annerire.
6. Sbucciate le patate, lavatele e tagliatele in 4/6 spicchi l'una in base alle dimensioni.
7. Preparare a gratinatura, in un mixer mettete la mollica del pane, il pecorino a pezzetti, i pomodorini secchi e le olive taggiasche ben scolati dall'olio, lo spicchio d'aglio, e i rametti di timo, frullate tutto.
8. Fate bollire abbondante acqua e lessate 10 minuti gli spicchi di patate, scolate e fate asciugare su un canovaccio.
9. Dopo lessate i carciofi 10 minuti, scolateli bene dall'acqua.
10. Aprite qualche foglia del carciofo e farcite con una parte di composto della gratinatura.
11. Scolate anche le cipolle sempre facendo attenzione che non si sfaldino.
12. Ungete leggermente un teglia da forno e disponete tutte le verdure, irrorate con un filo d'olio e coprite con il rimanente composto per la gratinatura.
13. Coprite la teglia con un foglio di alluminio e mettete in forno caldo a 190°C per circa 50 minuti, provate a forare le verdure con una forchetta per verificare la cottura.
14. Togliete il foglio di alluminio e terminate la cottura per 20 minuti in modo che sulla superficie si formi una leggera crosticina.
15. Servite subito.



Lombello di Venere



Lambico di Venere



Lombardo di Venere



Combelao di Venere



Lombello di Venere

INVOLTINI DI BRICK AL SALMONE

Gli **involtini di brick al salmone** sono un ottimo e appetitoso stuzzichino ideale da servire come antipasto o per l'aperitivo durante i vostri pranzi delle feste. La pasta brick non è molto facile da reperire quindi potete facilmente realizzarla voi come nella mia ricetta, ho realizzato anche una versione differente di questa versatile pasta con foto passo passo per la realizzazione, la trovate [QUI](#)

PER LA RICETTA CLICCA [QUI](#)




Amblesio di Venere




L'ambasciata di Venere




Cannelloni di Venere



Lambello di Venere



CREMA DI PORRI E FINOCCHIO CON QUINOA MIX

E' lunedì e dopo le abbuffate del weekend che dite.. meglio correre ai ripari con una leggera, delicata e semplicissima **crema di porri finocchio con quinoa mix**? Del finocchio ho usato le foglie esterne e i gambi scartati e tenuti da parte per l'occasione in questo modo la ricetta risulta anche economica, cosa che non guasta mai ☐

La presenza della **quinoa mix** Melandri Gaudenzio rende il piatto completo e in questo caso anche vegano.

Se non gradite il sapore del finocchio potete utilizzare solo i porri raddoppiandone la quantità, se invece volete provare

un'altra deliziosa crema a base di finocchio vi propongo questa, CREMA CON SCARTI DI FINOCCHIO E CANEDERLI AL FORMAGGIO



CREMA DI PORRI E FINOCCHIO CON QUINOA MIX



- 150 g di porri al netto (circa 4 medi)
- 150 g di foglie e gambi di finocchio
- 100 g di patate
- 800 g di brodo vegetale
- 40 g di quinoa mix Melandri Gaudenzio
- erba cipollina
- olio extravergine d'oliva
- crostini di pane (a piacere)

1. Per prima cosa mettete la quinoa mix in una tazza e riempitela di acqua fredda.
2. Eliminate le estremità dei porri e la foglia esterna, lavateli e tagliateli a rondelle. Tagliate anche il finocchio e la patata sbucciata a cubetti.
3. Mettete tutto in un tegame e coprite con il brodo vegetale.
4. Cuocete 20 minuti dal momento in cui inizia a bollire.
5. Frullate le verdure con un frullatore ad immersione fino a formare una crema.
6. Scolate la quinoa mix ed unitela alla crema, cuocete altri 30 minuti.
7. Distribuite la crema nei piatti e completate con erba cipollina tritata, un filo di olio extravergine d'oliva

e a piacere dei crostini di pane.





Confezioni di Venere



Lamberto di Venere

Tournedos di tonno con chips e salsa agrumata allo yogurt

Nel nuovo magnifico numero di Taste&More troverete tante fantastiche proposte tra cui le gustosissime *ricette da bistrot*, oggi vi propongo la mia ricetta, un delizioso tournedos di tonno lardellato accompagnato con chips di zucca patate e topinambur e una salsa allo yogurt.

Se non lo avete ancora sfogliato il magazine cliccate sulla copertina alla fine del post.



**TOURNEDOS DI TONNO
CON CHIPS E SALSA AGRUMATA ALLO YOGURT**

2 filetti di tonno alti 3 cm
4 fette di pancetta sottile
semi di sesamo Melandri Gaudenzio

semi di lino Melandri Gaudenzio
1 spicchio di aglio
olio extravergine d'oliva
sale

Per la salsa

100 g di yogurt
1 cucchiaino di senape
1 cucchiaino di miele
1 cucchiaino di olio extravergine d'oliva
scorza d'arancia
prezzemolo
pepe

Per le chips

2 patate
1 fetta di zucca
2/3 radici di topinambur
olio extravergine d'oliva
sale

[Clicca sulla foto per la ricetta](#)





CREMA CON SCARTI DI FINOCCHIO E CANEDERLI AL FORMAGGIO

Tempo grigio, nebbiolina, freddino.. ed iniziano a comparire tante belle zuppe gustose. Confesso che fino a pochi anni fa non era mia abitudine mangiarne ma ora mi chiedo perché dal momento che le trovo deliziose. Nell'ultimo numero di Taste&More troverete un'interessante rubrica dedicata alle ricette preparate con gli scarti di frutta e verdura. Tra queste mi ha subito colpito la vellutata di gambi e barbe di finocchi di Simona, dovevo assolutamente provarla e ho preparato la mia versione con aggiunta di canederli ai formaggi che ho imparato a fare grazie a Monica ed al suo fantastico post.

ps. cliccando su questo [link](#) troverete tante altre golose creme e vellutate targate Taste&More!!



**CREMA CON SCARTI DI FINOCCHIO
E CANEDERLI AL FORMAGGIO**
per 4 persone

Per la crema

500 g di scarti di finocchio (barbe, gambi foglie esterne)
circa 2

200 g di patate al netto degli scarti
50 g di cipolla al netto degli scarti
700 g di brodo vegetale
olio extravergine d'oliva

Per i canederli*

150 g di pane raffermo
100 g di montasio
40 g di parmigiano
100 g di latte
1 uovo
noce moscata
sale, pepe
700 g di brodo vegetale

*nella ricetta originale di Monica c'è un cucchiaino raso di farina che io ho dimenticato di mettere ma sono venuti comunque bene quindi consiglio di fare la prova cottura con un canederlo prima di farli tutti.



Lavate i finocchi, circa 2, prelevate le due foglie esterne i gambi e le barbe. Riducete queste parti in piccoli dadini e tenete da parte. Sbucciate la cipolla e la patata. Tritate grossolanamente la cipolla e tagliate a dadini la patata. In un tegame scaldate qualche cucchiaino di olio extravergine d'oliva e mettete a rosolare tutte le verdure. Mescolate spesso per qualche minuto poi allungate con il brodo vegetale.

Proseguite la cottura per circa 30 minuti e con frullatore ad immersione riducete in crema.



Mentre la crema cuoce tagliate il pane raffermo in piccoli dadini. Mettetelo in una ciotola. Sbattete l'uovo con il latte e versate sul pane, mescolate con un cucchiaio e lasciate riposare 10 minuti. Apparentemente il liquido sembrerà poco ma

non aggiungetene altro. Unite il parmigiano ed il formaggio grattugiato grossolanamente, regolate di sale, pepe e noce moscata. Mescolate con le mani compattando l'impasto. Formate delle palline da 20 grammi l'una. Fate bollire il brodo vegetale e cuocete i canederli 5 minuti. Prima di preparare tutti i canederli fate una prova cuocendo un solo canederlo per verificare che non si disfi. In tal caso aggiungete un cucchiaino raso di farina e riprovate.

Mettete la crema nei piatti e completate con i canederli, un filo d'olio e a piacere con del parmigiano.









FUSION BURGER

Quando si parla di hamburger di norma la mente corre subito alle famosissime catene di fast food spesso associate a scarsa qualità. Fortunatamente si trovano anche burger di qualità, fatti con ingredienti di prima scelta che si distinguono ad ogni boccone. Realizzarli in casa non è affatto impossibile ma di certo del lavoro da fare ce n'è parecchio.. ma garantisco che la soddisfazione è tanta, anche il caos in cucina è tanto a dire il vero :-))!! Comunque grazie Arianna perché la cena della domenica sera è stata molto apprezzata e perché non avevo mai realizzato personalmente la polpetta.. diciamo la parte ham dell'hamburger. Ammetto che avevo dei dubbi sulla sua buona riuscita, mi chiedevo come potesse stare assieme la carne, credevo infatti che in cottura si sfaldasse ma in realtà l'unica difficoltà è posizionarla sulla piastra. Ho ovviato al problema formando le polpette direttamente carta forno e le ho poi capovolte direttamente sulla piastra bollente.

La mia ispirazione è un mix di oriente e USA. Quando a febbraio dello scorso anno andai in Thailandia la nostra prima cena fu a base del famosissimo pad thai, e da allora ce ne siamo innamorati al punto tale che il mio ragazzo abitualmente mi chiede di cucinarlo. Consiste in noodle di riso conditi con germogli di soia, arachidi, uovo, lemongrass, tofu, pollo o gamberi ovviamente condito con salsa di pesce, tamarindo etc.. poi ovviamente c'è il latte di cocco che è thailandese e lo zenzero e la salsa di soia che sono molto utilizzati. Ho quindi pensato di preparare una polpetta di pollo marinata nel latte di cocco e spezie, abbinata a germogli di soia cipolla e spinaci novelli. La salsa che ho realizzato è a base di burro di arachidi tipico Americano ma che si collega al pad thai per la presenza delle arachidi. Non è facile spiegare tutti i collegamenti quindi passiamo alla ricetta, in ogni caso il risultato è stato molto molto buono!! Credo che proseguirò a

realizzare polpette fantasia e a sfornare burger, prossimo passo realizzare una scorta di buns da congelare!!!



Ps. prima di iniziare, vista l'infinita lista degli ingredienti che potrebbe spaventare, vorrei far presente che le preparazioni possono essere fatte il giorno prima e poi assemblate, inoltre anche la polpetta da sola servita con

un'insalata fresca è ottima come secondo piatto.

FUSION BURGER

per 4 persone (o due affamate)

Per le polpette

500 g di sovracosce di pollo al netto
150 g di latte di cocco
1 cucchiaio di salsa di soia
1 cucchiaio raso di polvere di curry
1 cucchiaio raso di curcuma
1 cucchiaio raso di paprika
coriandolo secco
2 cucchiaini di succo di limone
una manciata di prezzemolo fresco
2 spicchi d'aglio

Per i buns

125 g di farina 00
125 g di farina 0 manitoba
135 g di latte intero
10 g di zucchero
5 g di sale fino
20 g di burro
5 g di strutto
4 g di lievito di birra fresco
1 cucchiaino di miele
arachidi tostate salate
1 uovo

Per la salsa

50 g di burro di arachidi
25 g di acqua
4 g di miele
1/2 spicchio d'aglio
zenzero fresco
1 cucchiaino di salsa di soia
10 g di succo di limone

6 g di senape al pepe verde

Per l'accompagnamento

8 cipollotti freschi
spinaci novelli
germogli misti
olio extravergine d'oliva

Per il contorno

1 peperone rosso
1 peperone giallo
4 patateprezzemolo
1 spicchio d'aglio
sale
olio extravergine d'oliva
aceto di vino bianco



Per i buns, in una ciotola mettete il lievito con il latte tiepido ed il miele, mescolate bene per far sciogliere il

lievito. Dopo una decina di minuti aggiungete la farina e lavorate finché il liquido sarà assorbito, io ho utilizzato un'impastatrice. Aggiungete il burro e lo strutto a temperatura ambiente, fateli assorbire e unite sale e zucchero. Lavorate bene l'impasto, formate una palla lavorandolo con le mani, mettetelo in una ciotola coperta con pellicola per alimenti e fate lievitare fino al raddoppio. Riprendete l'impasto e schiacciatelo con le dita formando un rettangolo, chiudetelo a libro, ruotate di 90° e ripetete l'operazione. Mettete nuovamente a lievitare l'impasto. Riprendetelo, dividetelo in 4 panini e dategli la forma rotonda. Lasciateli lievitare coperti da un canovaccio. Sbattete l'uovo con un goccio di latte e spennellate delicatamente i buns. Tritate grossolanamente le arachidi e distribuiteli sui panini. Cuocete a 180°C per circa 15 minuti, o fino a doratura. Toglieteli dal forno e fateli raffreddare su una gratella.



Per la polpetta, eliminate la pelle l'osso ed i nervi del pollo e tagliatelo a piccoli pezzi. In una ciotola mettete tutti gli ingredienti per la marinatura, gli spicchi d'aglio interi ed il prezzemolo tritato. Aggiungete il pollo e lasciate riposare in frigorifero per almeno 5/6 ore. Togliete il pollo dalla ciotola e tamponatelo con uno scottex ma senza togliere tutta la marinatura. Riducete la carne in poltiglia, questa operazione richiede un po' di tempo, meglio è tritata meglio viene la polpetta e meglio stà assieme in cottura. Dividete la carne in quattro parti. Tagliate 4 pezzi di carta forno e su ognuno di essi mettete una parte di carne, formate dei cerchi spessi e larghi poco più del panino perché la carne in cottura si ritirerà.



Per la salsa, lavorate assieme tutti gli ingredienti, lo zenzero grattugiato. Assaggiate la salsa ed aggiustatela in base ai vostri gusti.

Per il contorno, lavate i peperoni, tagliate l'estremità ed eliminate i semi all'interno. Avvolgeteli in un foglio d'alluminio e cuocete in forno caldo 200°C per circa 1 ora e

30 minuti. Toglieteli dal forno e metteteli subito tra due piatti.

Mettete a bollire abbondante acqua con un cucchiaino di aceto di vino bianco. Sbucciate le patate e tagliatele a spicchi. Fatele bollire due minuti e scolatele. Asciugatele bene e conditele con dell'olio extravergine d'oliva. Disponetele in una teglia ricoperta con carta forno senza sovrapporle. Fate cuocere a 180°C per circa 25 minuti o fino a leggera doratura. Riprendete i peperoni ed eliminate la pellicina esterna, tagliateli a listarelle. Tritate il prezzemolo con l'aglio. Mettete le verdure in un piatto e condite con il trito di prezzemolo e regolate di sale.

Mondate i cipollotti, tagliateli a rondelle e soffriggeteli in olio bollente, scolateli e teneteli da parte.



Scaldate la piastra, tagliate i buns a metà e fateli leggermente abbrustolire su di essa. Prendete le polpette di pollo e rovesciatele sulla piastra. Fatele cuocere molto bene e poi giratele con una spatola.

Spalmate il panino con la salsa al burro di arachidi, fate un primo strato con gli spinaci novelli, mettete la polpetta,

proseguite con la cipolla un secondo strato di spinacini e terminate con i germogli.

Servite con le patate ed i peperoni al prezzemolo.





con questa ricetta partecipo all'MTC di giugno



BRACIOLE RIPIENE AL GRUYERE BACON E PORCINI

Questo post contiene forti dosi di amicizia.. si lo so, questo mese va così, va di parole sdolcinate, e non è ancora finita, vi aspettano ancora belle parole per belle persone, ma ne parleremo più avanti!!

Oggi parliamo ancora di cuore, di ricette del cuore. E se la prima ricetta l'ho dedicata alla mia terra la seconda la dedico alle amiche, quelle vere, quelle che ci sono da vent'anni sempre, quelle delle litigate, dei confronti, delle risate, delle nottate in discoteca e delle dormite in spiaggia aspettando l'alba, quelle dei primi lunghi viaggi, quelle con cui condividere le emozioni, quelle della prima sbornia, quelle con cui confidarsi, quelle che non ti giudicano ma ti consigliano, quelle che corrono se hai bisogno, sempre loro, le mie "sorelline"

Era il lontano 2006 quando le due menti giocose malate del gruppo decisero di trasformarsi in Antonella Clerici e nonna Pina, quella delle tagliatelle, ed inviare ad ognuna una lettera con dentro una pasta, tipo quella della vecchia pubblicità di una nota marca di pasta. Questa lettera conteneva un invito a partecipare alla "prova del quoco" (non ho sbagliato a scrivere.. proprio di quoco si trattava, giusto per far capire la sgangheratezza del gruppo) La nostra serata "mondana" consisteva nel cucinare una ricetta in un'ora e loro due, insindacabili giudici, avrebbero stabilito le vincitrici.

Naturalmente le "caz..volate" fanno tutt'ora parte del gruppo e quindi ai tempi accettammo tutte e con entusiasmo. Ci trovammo alla serata provviste di tutti i nostri ingredienti pronte a cucinare sulle note della canzone "le tagliatelle di nonna Pina" che si ripeteva continuamente 0.o!! Se qualcuno volesse calarsi nell'ambient della serata troverà il video della colonna sonora di questo post!!!

Premetto che nessuna delle mie amiche si è mai rivelata una cuoca eccelsa o perlomeno non con tanta passione come la mia, anche se negli ultimi anni devo ammettere che mi stanno stupendo tantissimo, quindi vincere era piuttosto facile anche se nemmeno io ero molto esperta e fantasiosa in cucina.

La mia proposta di quella sera furono delle briciole ripiene di verdure e formaggio filante e mi classificai al primo posto!! La mia prima vittoria, e non poteva che rimanermi nel cuore!

Ma anche le cose divertenti si fanno seriamente, infatti erano previsti anche i premi, realizzati a mano proprio da una delle due menti, lei che fa la ceramista mi ha omaggiato con una scultura che tutt'ora fa sfoggio di se sugli scaffali di casa mia.

Con questa ricetta quindi voglio ricordare quel momento divertente, ho rielaborato la ricetta migliorandola come siamo migliorate noi amiche negli anni, gli ho messo la "crosta" come quella che ci siamo fatte crescendo soprattutto negli ultimi anni. Per voi amiche mie!!



 Lombelico di Venere



l'ombelico di Venere

BRACIOLE DI VITELLO RIPIENE

AL GRUYERE BACON E PORCINI

per 4 persone

- 4 braciole di vitello con l'osso
- 100 g di patate lesse al netto degli scarti
- 12 g di funghi porcini secchi
- 90 g di bacon
- 90 g di Gruyère
- 50 g di granella di nocciole
- olio extravergine d'oliva
- 1 albume
- sale



Mettete in ammollo i funghi in abbondante acqua fresca. Lessate la patata, scolatela e fatela raffreddare in una ciotola di acqua fredda. Sbucciatela e con uno schiacciapatate riducetela in poltiglia. Strizzate bene i funghi, tagliateli a piccoli pezzi, tagliate a listarelle il bacon e rosolatelo in padella, tagliate il Gruyere in piccoli dadini, unite tutto alle patate. Non salate perché gli ingredienti sono già tutti piuttosto saporiti.

Praticate un taglio al centro delle braciole facendo attenzione a non romperle sopra e sotto, cercate di arrivare fino all'osso in modo che il "buco" sia più capiente. Riempite con una parte di ripieno, chiudete con 2-3 stuzzichini.

Sbattete l'albume con un pizzico di sale e passatevi le bracirole, scolatele dall'albume in eccesso e passatele nella granella di nocciole. Scaldate dell'olio extravergine d'oliva e soffriggete le bracirole a fuoco non troppo alto per evitare che si brucino le nocciole senza cuocere all'interno. Girare a metà cottura e servire calde.



Prima di passare alla visione del super premio parliamo dei formaggi svizzeri! E se un formaggio fosse un'amica come sarebbe?

Se l'**EMMENTALER** fosse un'amica sarebbe quella dolce ma stuzzicante come il suo sapore dolce/piccante, sarebbe quella inconfondibile che si distingue solo per il suo carattere

strano, come unica è la sua forma ed inconfondibile e "diversamente buono" il suo sapore, sarebbe quella dalle idee particolari e uniche, come unici sono i suoi buchi che si formano in modo naturale, sarebbe quella che più invecchia e più diventa forte!!

Se il **GRUYERE** fosse un'amica sarebbe la leader del gruppo, quella dal carattere forte e tutta d'un pezzo come compatta è la sua pasta, sarebbe quella un po' dura ma che quando si apre lascia intravedere un animo delizioso, come un pò dura è la crosta che avvolge il formaggio ma al suo interno scopri un "cuore" avvolgente ed intenso, sarebbe quella ferma nelle sue decisioni come deciso è l'aspetto ed il sapore del gruyere!!

Chi non vorrebbe avere due amiche così!?!?



Colombelico di Venere

il mio primo premio alla “prova del quoco”





La "Clerici" e la nonna Pina



con le vincitrici, io la seconda da sinistra e le sorelle arrivate seconde!

Con questa ricetta partecipo al contest noiCHEESEamo
indetto da Formaggi Svizzeri
in collaborazione con il blog Peperoni e Patate



Non tutti i formaggi riescono coi buchi



CRESCIONE ZUCCA PATATE SALSICCIA ED EMMENTALER

Crescione my love!! Non credo sia difficile comprendere il perché questo delizioso involucro di pasta sia per me una ricetta del cuore!! Quando ho letto il tema del contest dei formaggi svizzeri ho subito pensato a lui. Sono innamorata della mia regione, l'Emilia Romagna e tutti conoscono i simboli culinari che la rappresentano, primo su tutti il cappelletto che dona il nome al mio blog, ma farcirlo con il formaggio mi sembrava un pochino forzato e poi ci sono piada e crescione. E per lui.. per il crescione il formaggio è perfetto!! Lui è stato anche la mia scelta per la sfida da proporre all'MTC.. quindi.. più amore di così!!!

Questa volta ho pensato che la farcitura ideale da abbinare all'Emmentaler svizzero fosse quella con la zucca e patate che dalle mie parti è un classico ma solitamente le patate vengono lessate e la zucca cotta al forno io invece ho preferito la cottura in padella. Ho fatto una versione decisamente più golosa con l'aggiunta dello scalogno, della salsiccia e di questo ottimo formaggio. Il risultato è un connubio di sapori che si compensano e fondono assieme in maniera sublime. Anche riscaldato questo crescione è ottimo. Potete congelarlo appena si sarà raffreddato e scaldarlo direttamente da congelato sull'apposita piastra o in una padella antiaderente a fuoco basso.

Crescione zucca, patate, salsiccia
&
Emmentaler



**CRESCIONE ZUCCA, PAPATE, SALSICCIA
ED EMMENTALER**

per 8 crescioni
per l'impasto

500 g di farina 00

125 g di latte

125 g di acqua

100 g di strutto

16 g di lievito per torte salate

10 g di sale fino

la punta di un cucchiaino di bicarbonato di sodio
per il ripieno

400 g di patate al netto degli scarti

300 g di zucca al netto degli scarti

160 g di Emmentaler
120 g di salsiccia
1 scalogno
1 rametto di rosmarino
sale, pepe
olio extravergine d'oliva



Fate scaldare al microonde il latte e l'acqua per pochi secondi in modo che siano tiepidi. Lasciate ammorbidire lo strutto mezz'ora circa fuori dal frigorifero. Su di un tagliere disponete la farina e fate un buco al centro con la mano. All'interno mettete lo strutto a pezzetti con il lievito, il bicarbonato e il sale, schiacciatelo con la forchetta per ammorbidirlo, aggiungete l'acqua e il latte. La consistenza inizialmente potrebbe essere un pochino

appiccicosa e la pasta si attaccherà al tagliere ma impastando per una decina di minuti, cambierà staccandosi e diventando molto morbida e liscia. Se il liquido è troppo poco si sfalda e risulta un po' dura. Mettete l'impasto in una ciotola e coprite con la pellicola per alimenti. Lasciate riposare 48 ore al fresco, massimo 20°C, se fosse più caldo potete lasciare riposare la pasta in frigorifero e metterla a temperatura ambiente 2 ore prima dell'uso. La pasta ottenuta sarà circa 850 grammi, dividetela in 8 pezzi e formate delle palline, lasciatele riposare almeno mezz'ora.



Nel frattempo sbucciate le patate e pulite la zucca, pesate il quantitativo necessario e riducete tutto a piccoli cubetti. Tritate finemente uno scalogno e fatelo soffriggere in padella con un filo d'olio extravergine d'oliva, unite le verdure e

mescolando continuamente lasciate cuocere qualche minuto. Unite la salsiccia a piccoli pezzi e fatela rosolare. Allungate con due bicchieri colmi d'acqua, salate, pepate e aggiungete il rosmarino tritato molto finemente. Lasciate cuocere finché sarà completamente asciutto, risulterà un composto piuttosto pastoso. Con una grattugia dai fori grossi grattugiate l'Emmentaler.



Infarinate appena il tagliere e prendete una pallina d'impasto, schiacciatela con la punta delle dita, stendete la pasta con il mattarello girandola spesso in modo che rimanga rotonda fino ad uno spessore di 0,5 centimetri. In delle due

metà disponete una parte di ripieno, cospargete con 20 grammi di Emmentaler. Chiudete i crescioni rovesciando la parte di pasta

senza ripieno sull'altra, sigillate il bordo prima con la punta delle dita poi con i rebbi di una forchetta facendo attenzione a non forare il crescione.

Scaldare il testo o l'apposita teglia di terracotta, su un fornello a doppia fiamma, con sotto uno spargifiamma. Se non avete nessuna di queste teglie utilizzate una padella antiaderente piuttosto larga. La temperatura non dovrà essere troppo alta altrimenti la piadina si brucia

fuori e rimane cruda all'interno, ma nemmeno troppo bassa. Potete fare una prova con un piccolo pezzetto di pasta per regolare la giusta temperatura. Cuocete da entrambi i lati, quando girate i crescioni la parte del bordo non toccherà la teglia perché, mentre la prima parte cotta si sarà appiattita, l'altra sarà gonfia, spingete quindi con una paletta in bordo facendogli toccare la teglia, in questo modo si cuocerà. A fine cottura mettete i crescioni in piedi in modo che si cuocia anche la parte della piega. Servite caldi!!!



l'ombelico di Venere



Con questa ricetta partecipo al contest noiCHEESEamo
indetto da Formaggi Svizzeri
in collaborazione con il blog Peperoni e Patate



Non tutti i formaggi riescono coi buchi

