

Gnocchi di zucca e lenticchie con crema di porri

Gli gnocchi di zucca e lenticchie con crema di porri sono un gustoso primo piatto dal sapore particolare. L'impasto può essere preparato in anticipo e conservato in frigorifero fino al momento della cottura.



Gnocchi di zucca e lenticchie con crema di porri



- 450 g di polpa di zucca delicia al netto*
- 200 g di ricotta
- 150 g di farina 00
- 100 g di lenticchie mix
- 2 uova
- sale
- *circa 1 (5 kg cruda con la buccia)
- Per la salsa
- 100 g di porro
- 30 g di patata
- 40 g di pecorino

1. Tagliate la zucca a fette ed eliminate i semi, stendetela su di una teglia foderata con alluminio, coprite con altro alluminio e cuocete a 180°C per circa 60 minuti, lasciate raffreddare. Nel frattempo lavate, scolate e lenticchie e lessatele per circa 15/18 minuti in acqua leggermente salata, lasciandole sode, fate raffreddare.. Ricavate la polpa dalla zucca e avvolgetela in un canovaccio pulito, e strizzatela per far rilasciare tutta l'acqua. In una ciotola sbattete le uova ed unite la ricotta e la polpa di zucca schiacciata con uno schiacciapatate, mescolate fino a formare una crema liscia poi unite le lenticchie e la farina, regolate di sale e fate amalgamare. Per la salsa,

eliminate le estremità e le foglie esterne del porro e tagliatelo a fette, sbucciate la patata e tagliatela a dadini. Mettete le verdure in un tegamino e coprite con acqua, aggiungete un pizzico di sale e cuocete a lungo, frullate con un mixer ad immersione fino a formare una crema densa, unite il pecorino e fatelo sciogliere. Fate bollire abbondante acqua salata, riempite una sac a poche con il composto di zucca e lenticchie e tagliate l'estremità. Quando l'acqua bolle ponetevi con la sac a poche sopra la pentola, schiacciate per far fuoriuscire il composto e tagliate dei pezzetti di circa 1,5 centimetri con il dorso di un coltello facendoli cadere direttamente nell'acqua. Appena gli gnocchi verranno a galla prelevateli con una schiumarola. Condite gli gnocchi con la crema di porri e servite.

2. La quantità di farina può dipendere da quanto la zucca sarà asciutta, è fondamentale eliminare la maggiore quantità di liquido, anche se la polpa sarà molto asciutta ne rilascerà comunque molta. Provate a cuocere un solo gnocco e se dovesse disfarsi aggiungete un cucchiaino di farina per volta.



Mix
Lenticchie
made with ❤️
500 g



Amaltea di Venezia




Lamberto 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.




Lombello di Venere

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



Complimenti di Venere



Cantina di Venere

Ricetta realizzata con mini cocotte LE CREUSET

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





Lombardo di Venere



Combelão di Venere



INSALATA DI CARCIOFI E TONNO FRESCO

L'insalata di carciofi e tonno fresco è una gustosissima preparazione perfetta per una cena leggera e veloce da preparare.

Preferite i carciofi freschissimi e quindi molto teneri, utilizzate solamente il cuore del carciofo e utilizzate le foglie esterne per preparare una vellutata.

Potete sostituire il pecorino con del parmigiano stagionato e la rucola con degli spinacini freschi.



INSALATA DI CARCIOFI E TONNO FRESCO



- 250 g di tonno fresco in un solo pezzo
- 2 carciofi freschi e teneri
- 1 mazzetto di rucola
- pecorino semi stagionato
- 15 olive taggiasche
- [semi di sesamo Melandri Gaudenzio](http://www.melandrigaudenzio.com/prodotto.aspx?id=8&idM=7&idT=26)
- succo di 1+1/2 limone
- olio extravergine d'oliva
- pepe nero
- sale fino

1. Spremete il succo di un limone e mettetelo in una ciotola, aggiungete un bicchiere di acqua e qualche cubetto di ghiaccio.
2. Eliminate le foglie esterne del carciofo e la sua punta, tagliate la parte esterna del gambo e dividete il cuore di carciofo a metà.
3. Se ci fosse la peluria all'interno va eliminata prima di tagliare i carciofi a fettine sottili.
4. Mettete le fette nel succo di limone ed acqua man mano che le tagliate.
5. Lavate e scolate la rucola, fatela asciugare.
6. In una padella antiaderente fate scaldare due cucchiaini di olio e fate rosolare a fiamma alta il tonno su tutti

i lati.

7. Tagliatelo a fette e mettetelo in una ciotola, aggiungete la rucola, i carciofi ben strizzati, i semi di sesamo, le olive taggiasche e le scaglie di pecorino.
8. In una ciotola mettete il succo del mezzo limone rimasto, 2-3 cucchiaini di olio extravergine d'oliva, sale e pepe e mescolate bene.
9. Condite l'insalata e servite subito.



Lombello di Venere



L'ambascia di Venere




Lambello di Venere



L'ambasciata di Venere

RUOTE CON BROCCOLO ROMANESCO E PEPERONI CRUSCHI

Una settimana, per ingannare il tempo mentre la mia dolce metà era impegnato in una gara podistica, sono capitata nuovamente all'Eataly. Nel mio lento girovagare mi sono lasciata affascinare dai peperoni cruschi, li avevo "sentiti nominare" ma credevo che dalle mie parti non li avrei mai trovati e invece... ovviamente non ho potuto fare a meno di comprarli. Stessa cosa per le ruote, questa pasta mi ricorda quando ero piccola e ora nei supermercati normali non la vedo più così, presa da un momento di nostalgia, ho messo la confezione nel carrello ☐




L'ombelico di Venere

RUOTE CON BROCCOLO ROMANESCO E PEPERONI CRUSCHI



- 180 g di broccolo romanesco
- 160 g di pasta secca (ruote)
- 2 peperoni cruschi
- 2 spicchi di aglio
- noci di macadamia tostate salate
- pecorino semi stagionato
- pepe nero
- sale
- olio extravergine d'oliva

1. Lavate il broccolo romanesco e tagliatelo in modo da ricavare delle cimette, pesate il quantitativo necessario.
2. Fate bollire abbondante acqua salata e lessate le cimette per una decina di minuti.
3. Scolatelo senza buttare l'acqua e mettetevi a cuocere la pasta.
4. Tagliate i peperoni a metà ed eliminate i semi, tagliateli a rondelle.
5. In una padella fate scaldare dell'olio extravergine d'oliva e mettete il peperone a rondelle, unite l'aglio tritato finemente e fate rosolare qualche minuto.
6. Aggiungete il broccolo romanesco e fate insaporire, schiacciatene una parte con una forchetta.
7. Scolate la pasta e versatela nella padella con il

condimento con qualche cucchiaino di acqua di cottura.

8. Scolate la pasta, completate con un filo d'olio extravergine d'oliva, del pepe nero, noci di macadamia tritate e pecorino a scaglie.



Lombello di Venere




L'ambelico di Venere



Lombello di Venere



Combelio di Venere

BORDATINO CON CAVOLO RICCIO ZUCCA E CANNELLINI

Il **Bordatino** è un piatto tipico toscano a base di farina di mais, verdure, cavolo nero e cannellini che però io ho rivisitato sostituendo il cavolo nero con quello riccio e aggiungendo zucca e peperoncino. Non ho mai assaggiato la versione originale ma questo mi è piaciuto molto, un piatto caldo e confortevole perfetto in questi giorni!!



BORDATINO CON CAVOLO RICCIO E CANNELLINI



- 120 g di [fagioli cannellini secchi Melandri Gaudenzio](http://www.melandrigaudenzio.com/prodotto.aspx?id=79&idM=5&idT=11)
- 80 g di farina di mais fioretto
- 80 g di zucca al netto
- 6-7 foglie di cavolo riccio verde
- 1 grossa carota
- 1 cipolla rossa
- 8 pomodorini rossi
- 30 g di pecorino semistagionato
- peperoncino fresco
- pepe nero
- olio extravergine d'oliva
- sale

1. La sera prima mettete in ammollo i cannellini, 12 ore.
2. Scolate i cannellini e fateli cuocere in abbondante acqua per circa 35 minuti, Frullatene una parte, lasciatene interi circa 100 grammi pesati cotti, e tenete da parte l'acqua di cottura.
3. Mondate e lavate carote e cipolla, tagliate entrambe a cubetti.
4. Eliminate la buccia dalla zucca e tagliatela in piccoli dadini.

5. Lavate il cavolo riccio, eliminate le coste dure e tagliatelo a striscioline.
6. Lavate i pomodorini e tagliateli in 4 parti.
7. In un tegame antiaderente fate scaldare due cucchiaini di olio e fate rosolare 5 minuti la cipolla con le carote e la zucca.
8. Unite il cavolo riccio ed i pomodorini, fate insaporire ed allungate con la purea di fagioli e 1,2 litri totali tra liquido di cottura dei fagioli e acqua calda.
9. Aggiungete il peperoncino tritato finemente e regolate di sale.
10. Cuocete 30 minuti poi unite a pioggia la farina di mais mescolando per non formare grumi.
11. Cuocete altri 30 minuti mescolando di tanto in tanto.
12. Unite i fagioli cannellini interi e il pecorino grattugiato, cuocete ancora 10 minuti.
13. Servite caldo con un filo d'olio extravergine d'oliva e pepe a piacere.
14. Se dovesse avanzarne il giorno dopo scaldatela aggiungendo un po' di brodo o acqua calda leggermente salata.




L'ambrosia di Venere



Cantina di Venere

POLPETTE DI MELANZANE FILANTI AL FORNO

Le **polpette di melanzane** sono un secondo piatto molto gustoso e perfetto per chi segue una dieta vegetariana. Sfogliando un numero di qualche mese fa del magazine di Jamie Oliver mi sono soffermata su una ricetta di polpette di melanzane. Ho fatto diverse modifiche ma mi è piaciuto molto, e ho provato, il metodo di cottura di questo vegetale. E' infatti noto che la melanzana assorbe una grande quantità di olio e quindi per non bruciarla solitamente si tende ad aggiungerne troppo ottenendo melanzane molto unte. Nella ricetta presente sul magazine invece le melanzane vengono tagliate a pezzetti e condite con qualche cucchiaino di olio, stese poi su un foglio di carta forno e cotte in forno coperte da un foglio di alluminio, in questo modo otterrete melanzane cotte, saporite e per nulla unte.



**POLPETTE DI MELANZANE FILANTI AL FORNO
CON SUGO DI POMODORO
ingredienti per 4 persone**

600 g di melanzana al netto**
60 g di grissini integrali*
80 g di pecorino

50 g di asiago
1 uovo
4 cucchiaini di olio
sale fino

Per il sugo

1/2 cipolla di tropea
4 pomodori rossi maturi
8 foglie di basilico
olio extravergine d'oliva
peperoncino fresco

*potete usare anche del pangrattato ma i grissini hanno molto più sapore.

** potranno sembrare tante le melanzane ma una volta cotte riducono moltissimo il loro volume.



Per prima cosa preparate il sugo, tritate la cipolla e fatela rosolare qualche minuto in un tegame con due cucchiari di olio extravergine d'oliva. Tagliate i pomodori in 4 parti ed eliminate i semi. Riducete i pomodori a cubetti ed uniteli alla cipolla, proseguite la cottura per circa 40 minuti, fino ad ottenere un sugo denso e saporito. Regolate di sale ed aggiungete il basilico spezzettato e condite con un filo di

olio extravergine d'oliva a crudo.

Nel frattempo lavate la melanzana e riducetela a cubetti il più uguali possibile tra loro. Metteteli in una ciotola e irrorate con due cucchiaini di olio, mescolate e fate lo stesso con altri due cucchiaini, mescolate ancora. Foderate una teglia con della carta forno e disponete i cubetti di melanzane senza sovrapporli. Cuocete in forno a 180°C per 30 minuti, se vedete che le melanzane iniziano a scurirsi troppo coprite con un foglio di alluminio. Togliete le melanzane dal forno, eliminate gli eventuali pezzetti bruciacchiati (se ne erano presenti di troppo piccoli) e schiacciatele con una forchetta, fate raffreddare. In una ciotola sbattete l'uovo, frullate i grissini a farina, grattugiate il pecorino ed unite tutto alle melanzane. Regolate di sale e formate delle palle grosse come le palline da pin pong. Con un dito formate un buco e mettete un cubetto di asiago, richiudete la polpetta. Proseguite fino a terminare gli ingredienti. Disponete le polpette su una teglia coperta con carta forno e cuocete 20 minuti a 180°C. Sfornate le polpette e mettetele nella pentola con il sugo caldo, fate insaporire mescolando bene e servite subito.







RIGATONI AL DOPPIO POMODORO E GRANELLA SAPORITA

Nel mio ultimo post ho parlato delle cose semplici e delle ricette semplici e non a caso oggi vi porpongo un piatto semplicissimo, velocissimo ma anche buonissimo. Questo mese la sfida dell'MTC ha come tema la pasta con la pummarola proposta da Paola che nel suo post ci ha mostrato tre differenti varianti di questa meravigliosa ricetta. La pummarola che si fa nella mia famiglia è questa, preparata con un soffritto di verdure cotta a lungo e poi passata. Io la adoro per questo mi son trovata un pochino spiazzata a confrontami con la cottura veloce del sugo e anche a dare una mia interpretazione che fosse personale ma semplice e veloce, sì perché anche se le regole prevedono la possibilità di unire al sugo di pomodoro preparazioni più elaborate, io volevo qualcosa che rispecchiasse il concetto di semplicità e rapidità. Il risultato mi è talmente piaciuto che ho rifatto questa pasta anche il giorno successivo.



**RIGATONI AL DOPPIO POMODORO
E GRANELLA SAPORITA** per 2 persone

200 g di rigatoni
6 pomodori piccadilly maturi
6 pomodorini ciliegini
2 spicchi d'aglio
30 g di pecorino media stagionatura

olio extravergine d'oliva

per la granella

2 pomodori secchi sott'olio 4 olive nere denocciolate

4 foglie di basilico

1 fetta biscottata

12 mandorle con la buccia

20 g di pecorino media stagionatura



Mettete abbondante acqua a scaldare, nel frattempo lavate i pomodori piccadilly, tagliateli a metà, eliminate i semi e tagliate ogni metà in quattro strisce. Fate scaldare dell'olio extravergine d'oliva in un tegame, unitevi i pomodori e due spicchi d'aglio interi. Lasciate soffriggere mescolando ogni tanto. Nel frattempo mettete tutti gli ingredienti per la granella nel mixer e frullateli. Lavate i pomodorini

cilieginì, tagliateli a metà, eliminate i semi e riduceteli in piccoli dadini. Cuocete la pasta al dente, scolatela 3 minuti prima del termine della cottura tenendo da parte dell'acqua. Versate la pasta in padella e mescolate, aggiungete qualche cucchiaio di acqua di cottura e mescolando spesso terminando di cuocere, quando necessario aggiungete altra acqua. Unite infine il pecorino grattugiato e mescolate bene per farlo sciogliere, condite con un filo d'olio e due cucchiai di granella, mescolate ancora e distribuite la pasta nei piatti. Completate con i pomodorini crudi e decorate con altra granella a piacere.





con questa ricetta partecipo all'MTC di maggio

