

Pesche sciropate allo zenzero

Quasi come ogni anno io amo preparare le **pesche sciropate** ed in particolare amo aromatizzarle con lo zenzero che a mio parere gli dona un sapore unico, se vi piace potete usare anche della cannella.

Quando ero piccola erano il nostro dolce dell'inverno e mia mamma ce le scaldava in un tegamino, io amavo guatarle calde con il loro sciroppo.

Le pesche sciropate sono però ottime anche fredde abinate al gelato, ad esempio questo <https://www.ombelicodivenere.com/2016/08/gelato-al-croccante-passito-zenzero-semplificissimo-senza-gelatiera.html>

oppure per preparare ottime torte farcite come questa <https://www.ombelicodivenere.com/2015/04/torta-con-crema-alla-mandorla-e-polpa-di-pesche-allo-zenzero.html>



Pesche sciropate allo zenzero



- Ingredienti per ogni kg di frutta
 - 1 kg di pesche percocche*
 - 150 g di zucchero
 - 400 g di acqua
 - scorza di limone bio
 - zenzero fresco
 - *scegliete pesche senza macchie o ammaccature (i frutti non devono essere maturi ma ancora piuttosto sodi, diversamente le pesche tenderanno a spappolarsi in cottura.)
1. Per prima cosa preparate lo sciroppo facendo scaldare l'acqua con lo zucchero, quando sarà sciolto spegnete il fornello e lasciate raffreddare.
 2. Lavate le pesche e sbucciatele, indicedetele a metà e ruotandole staccate le due parti dal nocciolo.
 3. Riempite i vasi cercando di incastrare bene le pesche, arricchite con fette di zenzero e scorza di limone.
 4. Riempite i vasi con lo sciroppo coprendo le pesche di almeno 1 centimetro, aspettate un po' per verificare che il liquido non cali ed eventualmente aggiungetene altro.
 5. Mettete i vasi in una pentola capiente e separateli con degli strofinacci, aggiungete acqua fino a coprirli e cuocete 15- 20 minuti dal momento del bollore.
 6. Lasciate raffreddare all'interno dell'acqua prima di riporre in dispensa.




Amaltea di Venere








Lampião de Luz

Galletta integrale al cacao con pesche e crema di ricotta e amaretti

La **galletta integrale al cacao con pesche e crema di ricotta e amaretti** è un dolce molto semplice e gustoso dai sapori che si sposano perfettamente tra loro!

Ideale per una sana colazione o merenda.



Galletta integrale con pesche e crema di ricotta e amaretti



- Per l'impasto
- 150 g di farina di farro integrale
- 30 g di cacao amaro
- 50 g di olio di cocco
- 50 g di zucchero di canna integrale
- 50 g di acqua
- 5 g di [semi di chia Melandri Gaudenzio](https://www.melandrigaudenzio.com/tipo-prodotto.aspx?id=69)
- Per la crema
- 200 g di ricotta
- 30 g di zucchero di canna integrale
- 30 g di gocce di cioccolato fondente
- 25 g di amaretti
- 10 g di farina di farro integrale
- 5 g di rum
- 1 uovo
- Per completare
- 3 pesche noce sode
- 1 cucchiaino di zucchero di canna
- miele d'acacia

1. Per l'impasto, mettete i semi di chia nell'acqua e fate riposare 15 minuti. Mescolate assieme tutti gli

ingredienti per la pasta, unite il gel formato dai semi di chia. In una ciotola lavorate la ricotta con lo zucchero fino a formare una crema liscia, unite gli amaretti sbriciolati, la farina, il rum e le gocce di cioccolato fondente.

2. Direttamente su un foglio di carta forno stendete la pasta in un rettangolo di circa 20×30, spalmate la crema di ricotta lasciando un bordo di 3 centimetri tutto attorno.
3. Tagliate le pesche a fette sottili e sistematele sulla crema sovrapponendole tra loro, cospargete con lo zucchero di canna. Richiudete la pasta tutt'attorno e spostate la galletta su una teglia da forno.
4. Cuocete in forno caldo 180°C per circa 20 minuti.
5. Togliete dal forno e lucidate con il miele, fare raffreddare prima di consumare.




Amber Kitchen




Les Mille et Une







PESCHE AL FORNO AL PASSITO E ZENZERO

Volevo fare queste **pesche al forno** già l'estate scorsa dopo averle mangiate da una mia cara amica ma il tempo è stato tiranno e le pesche aimè sono finite. Quest'estate però non me le son lasciate sfuggire ed ecco qui la mia versione. A casa mia c'è chi non apprezza gli amaretti così ho dovuto cercare una variante che devo dire si è rivelata molto valida. Ho preparato uno streusel alla mandorla e cotto le pesche nel passito invece che nel vino rosso.

Le pesche al forno vanno servite tiepide e possibilmente assieme ad una pallina di gelato, ed è anche per questo motivo che è nato il mio gelato al croccante passito e zenzero perfetto come abbinamento.



PESCHE AL FORNO AL PASSITO E ZENZERO



- 500 g di pesche nettarine
- 120 g di passito di Pantelleria
- 20 g di zucchero
- 10 g di burro
- radice di zenzero fresco
- mandorle con la buccia q.b.
- 1/2 cucchiaino di maizena
- Per lo streusel
- 40 g di burro
- 40 g di farina
- 40 g di mandorle con la buccia
- 30 g di zucchero di canna
- 1 cucchiaino di cannella

1. Per prima cosa preparate lo streusel, mettete in un mixer tutti gli ingredienti e azionatelo finché avrete ottenuto un composto omogeneo. Mettete la pasta in uno schiaccia patate e distribuitelo su una teglia rivestita di carta forno. Cuocete a 180°C per 12-13 minuti o finché sarà dorato. Lavate le pesche e tagliatele a metà, girate le due metà in senso opposto tra loro in modo che si separino, eliminate i noccioli. Scavate un po' le pesche e tritate la polpa prelevata, mettetela in una ciotola ed unite 70 grammi di streusel ed un cucchiaino di passito, mescolate e riempite le pesche. Nella cocotte le creuset mettete il passito, lo zucchero, lo zenzero a pezzetti ed il burro. Disponete le pesche all'interno con il ripieno rivolto verso l'alto, poggiate una mandorla su ogni mezza pesca e

chiudete con il coperchio. Cuocete a 170°C per 35 minuti circa. Lasciate intiepidire le pesche all'interno del liquido. In una ciotola mettete la maizena ed unite un cucchiaio di sugo di cottura, mescolate bene ed unite tutto il sugo, mettete in un pentolino e mescolando continuamente fate addensare. Servite le pesche tiepide con il gelato al croccante, lo streusel rimasto e la salsa preparata con il fondo di cottura.

servite le PESCHE AL FORNO con una pallina di GELATO AL CROCCANTE PASSITO E ZENZERO, streusel rimasto e la salsa



cocotte LE

CREUSET











TORTA CON CREMA ALLA MANDORLA E POLPA DI PESCHE ALLO ZENZERO

Quante volte si cambia in una vita? si cambia lavoro, si cambia città, si cambiano amici, si cambiano idee, si cambiano i gusti, si cambia il nostro modo di fare, si cambia il carattere.. non si tratta di essere incoerenti, si tratta semplicemente di guardarsi attorno e cercare di plasmare il proprio mondo nel mondo migliore per noi stessi. Da ragazzina credevo fermamente nella coerenza e pensavo che significasse non cambiare mai idea, ma poi ho capito che davanti alle cose bisogna trovarcisi e valutarle sulla propria pelle e che cambiare idea molte volte è solo sintomo di maturità. Ho imparato a non dire più "io non direi mai.. io non farei mai" perché non ci si conosce mai fino in fondo e quando si scopre un lato di se che non si conosceva si rimane sorpresi, e se non ci piace magari si cerca pure di cambiarlo. Io sono in grado di riconoscere alcune cose che di me non mi piacciono e che non mi portano beneficio, piano piano ho imparato a smussarle e renderle un pochino migliori. Ultimamente sto lavorando sul nervosismo, quando non capisco certi comportamenti degli altri, quando li trovo ingiusti, ma soprattutto quando mi sento presa in giro mi si annebbia la vista e non riesco a trattenermi. Nelle ultime settimane però mi sono imposta di prendere le cose in modo molto più zen, come dico io "ho inserito la modalità zen nel mio sistema operativo" ammetto che all'80% ci riesco e sto meglio, sono più serena e tranquilla. Certo non è facile ma forse quando si arriva al limite, quando non si tollera più una situazione è più semplice perché o si rompe o si cambia qualcosa e io per ora opto per la seconda opzione!!

Una cosa che però credo di me non cambierò mai è la mia golosità, adoro i dolci soprattutto quelli cremosi e farciti,

quindi il tema mensile dell'MTC proposto dalla bravissima Caris, per me non poteva che essere fantastico. Si tratta infatti di realizzare il pan di Spagna, base fondamentale per la realizzazione di tantissime torte farcite, se volete approfondimenti molto interessanti sul tema vi consiglio di leggere il bellissimo post di Caris!! Ho immaginato mille farciture ma poi ho optato per una fresca ed aromatica. La polpa di pesche seppure in quantità ridotte, l'avevo inizialmente pensata più "sostenuta" ma in realtà non si è rassodata abbastanza ed è stata assorbita dal pan di Spagna. Seppure non fosse l'idea iniziale il risultato finale mi è piaciuto comunque per l'armonia dei sapori all'assaggio. Ho usato delle pesche sciroppate ma realizzate da me la scorsa



estate.

**TORTA CON CREMA ALLA MANDORLA
E POLPA DI PESCHE ALLO ZENZERO**

per una torta da 22 cm*

Per il pan di spagna*

160 g di uova

106 g di zucchero semolato
80 g di farina debole
27 g di fecola di patate
scorza di 1/2 limone

Per la crema

300 g di latte parzialmente scremato
75 g di latte di mandorle pugliese
60 g di maizena
120 g di zucchero semolato
180 g di panna fresca
scorza di 1/2 limone
2 cucchiaini di succo di limone
50 g di mandorle con la buccia

Per la polpa di pesche

280 g di pesche sciroppate
140 g di sciroppo delle pesche
3 g di colla di pesce**
3 cucchiaini di succo di limone
zenzero fresco

Per decorare

100 g di pesca sciroppata
40 g di mandorle con la buccia
50 g di cioccolato bianco

Per la bagna***

10 g di succo di limone filtrato
25 g di acqua
10 g di zucchero

*Rispetto alle dosi indicate da Caris ho proporzionato le quantità degli ingredienti per realizzare una torta di 22 centimetri, che viene alta circa 4,5 centimetri.

**Se desiderate una gelè più soda aumentate la quantità a 5 grammi e lasciate riposare in frigorifero dopo averla disposta sulla crema prima di inserire il successivo disco di pan di

spagna.

***La bagna va messa solo nel primo strato perché i successivi saranno bagnati dalla polpa di pesche, se invece usate una polpa più soda raddoppiate la dose ed usatela anche sul secondo disco di pan di spagna.



Per il pan di spagna, montate le uova a temperatura ambiente assieme allo zucchero finché saranno ben gonfie e sode ci vorranno dai 10 ai 20 minuti con la planetaria, io ho usato uova freschissime “sfornate” da un giorno e hanno impiegato poco tempo a montarsi. Setacciate la farina assieme alla fecola ed inseritela nel composto di uova mescolando lentamente con una frusta a mano. Non mescolate eccessivamente per non far prendere forza all’impasto, solo il tempo necessario per amalgamare la farina. Imburrate uno stampo a cerniera di 22 centimetri e versatevi l’impasto. Cuocete a 180°C modalità statica per circa 25 minuti, controllate la cottura con uno stuzzicadenti. Sfornate il pan di spagna e lasciatela raffreddare su di una gratella. Tagliate il pan di spagna in tre strati uguali.



Per la crema, in un tegamino mettete lo zucchero e la maizena, lavorateli con una frusta per eliminare i grumi di quest'ultima. Unite il latte caldo poco per volta continuando a mescolare, aggiungete infine il latte di mandorle e la scorza di limone grattugiata. Mettete sul fornello, mescolando

continuamente con la frusta, quando inizia a sobbollire togliete dal fuoco e continuate a mescolare per un minuto. Mettete la crema in un piatto e coprite con la pellicola per alimenti a diretto contatto. Quando la crema sarà fredda mescolate energicamente con la frusta. Montate la panna ed unitela delicatamente. Lasciate riposare in frigorifero.

Per la polpa di pesche, mettete la colla di pesce in ammollo in acqua fredda per 10 minuti. Frullate le pesche assieme allo sciroppo, il succo di limone e lo zenzero grattugiato a piacere. Strizzate la colla di pesce, mettetela in un ciotolina ed aggiungete due cucchiaini di polpa di pesca. Fate scaldare pochi secondi al microonde, mescolate bene ed aggiungete qualche altro cucchiaino di polpa, unitela poi alla rimanente.

Disponete un cerchio di pan di spagna sul fondo di un anello per torte della misura di circa 21 cm, irrorate con la bagna, mettete un terzo di crema di mandorle e cospargete con metà delle mandorle tritate grossolanamente. Proseguite con circa 1/3 di polpa di pesche, e fate un secondo strato uguale ma senza usare la bagna sul disco di pan di spagna. Terminate con l'ultimo strato di pan di spagna e la polpa rimanente. Decorate con la pesca tagliata a fette sottili e delle mandorle tritate. Lasciate riposare qualche ora in frigorifero.



Per la decorazione, fate sciogliere la cioccolata bianca a bagnomaria. Su un rettangolo di acetato distribuite delle mandorle tritate. Mettete il cioccolato bianco in un cono di carta forno e create delle linee verticali ed orizzontali sovrapposte, formate un rettangolo di circa 3 centimetri di larghezza per 15 di lunghezza. Lasciate rapprendere qualche minuto e arrotolate l'acetato creando una spirale, bloccatela alle estremità e mettete a rassodare in frigorifero. Cospargete i bordi della torta con la rimanente crema. Decorate con la spirale di cioccolato. Potete realizzare anche una decorazione più semplice lasciando rapprendere il rettangolo di cioccolato senza creare una spirale, spezzarlo poi in 3-4 pezzi e diponeteli al centro della torta.

Conservate in frigorifero.







Con questa ricetta aprtecipio all' MTC di aprile



PESCHE DOLCI CLASSICHE

Ad ogni festeggiamento che si rispetti serve un dolce! E oggi si festeggia il nuovo blog e con lui una nuova avventura, un nuovo progetto in cui sono fiera di essere stata coinvolta. Presto ne sentirete molto parlare!!

Sono quasi 3 anni che scrivo le mie ricette in questo blog, come credo tutte ho avuto il mio percorso, ho attraversato il periodo "posto una ricetta al giorno" il periodo "solo ricette creative" anche alcuni periodi "....." di assenza... adesso è il periodo del mix, del "facciamo un pò di prove" mi piace pensare a ricette diverse, alternare foto semplici con set puliti a foto con set ricchi di elementi. Ma ho anche voglia di "ritorno alle origini" sì perché questa ricetta è di mia mamma, almeno quella della pasta per le pesche. Ho sempre mangiato le sue e non le avevo mai fatte da sola. Sono anni che nella dispensa tengo i suoi vecchi gusci di noci che si utilizzano per creare il buco da riempire con la crema, e adesso ho deciso di farle e le rifarò presto perché sono eccellenti. Le basi delle pesche si conservano benissimo 15 giorni in una scatola ben chiusa. La crema la preparo sempre con una ricetta di Felder, ne ho provate diverse ma questa a mio gusto è la migliore.



lombelco di Venere

PESCHE DOLCI CLASSICHE

ingredienti per 50 pesche piccole

per la pasta

500 g di farina

250 g di zucchero semolato

70 g di strutto
30 g di burro
3 uova
1 bustina di lievito per dolci
per la crema (ricetta di Felder)

680 g di latte intero
160 g di tuorli (circa 8)
160 g di zucchero
65 g di maizena
1/3 di bacca di vaniglia

inoltre

olio di semi qb
zucchero semolato qb
alchermes qb
mezzi gusci di noci



lombelco di Venere



Lavorate assieme tutti gli ingredienti per la pasta fino a renderla omogenea. Se dovesse essere troppo dura aggiungete un goccio di latte, se dovesse invece rimanere appiccicosa aggiungete poca farina. La consistenza dipende dalla grandezza delle uova, potrebbero bastarne anche 2 se molto grandi. Lasciate riposare la pasta in frigorifero avvolta nella pellicola per alimenti per circa un'ora.

Nel frattempo preparate la crema, dividete i rossi dai bianchi e amalgamate i primi con lo zucchero e la maizena. Tagliate la bacca di vaniglia per il lungo e raschiatela per prelevare la polpa. Mettetela nel latte e portate quasi a bollore. Versate poco latte sul composto di tuorli e mescolate bene per evitare la formazione dei grumi poi aggiungete il restante latte. Mettete sul fornello e mescolando continuamente con una frusta proseguite la cottura, appena inizia a sobbollire togliete la crema dal fuoco e continuate a mescolare per un minuto. La crema infatti essendo bollente continuerà a cuocere ed il rischio è che la parte sotto cuocia troppo. Versate la crema in un contenitore di vetro o ceramica e coprite con la pellicola per alimenti a diretto contatto, questo eviterà il formarsi della crosticina.

Riprendete la pasta, spolverizzate con poca farina il tagliere e stendetela sottile 3-4 millimetri. Ricavate dei dischetti di 5 cm. I ritagli vanno reimpastati e stesi nuovamente. Ungete uno scottex con dell'olio di semi e passatelo sul guscio delle noci. Appoggiate su ogni mezza noce un cerchio di pasta. La pasta rimarrà leggermente sollevata rispetto alla noce ma in cottura lievitando crescerà. Cuocete i gusci delle pesche a 180° per 13-15 minuti, fino a leggera doratura. Eliminate immediatamente i gusci delle noci facendo leva con la punta di un coltello. C'è il rischio di scottarsi le dita ma diversamente non toglierete più i gusci senza rompere la pasta. Lasciate raffreddare le mezze pesche.

Riempite tutti i gusci con la crema stendendone un velo anche lungo il bordo in questo modo farà da collante. Accoppiate le mezze pesche e passatele nell'alchermes. Non lasciatele tanto in ammollo, il passaggio deve essere su tutti i lati ma veloce altrimenti si inzupperanno eccessivamente. Passate poi le pesche nello zucchero semolato. Procedete fino ad esaurire le pesche. Conservate in frigorifero ma toglietele mezz'ora prima di mangiarle.

ps. i gusci delle pesche si conservano per tanti giorni ben chiusi in una scatola di latta o a chiusura ermetica. Potete

fare tutta la dose di impasto e diminuire le dosi della cream in base a quante ne volete.

Per pulire i gusci delle noci mettetele in ammollo in acqua tiepida per mezz'ora, dopodichè l'eventuale pasta si staccherà facilmente, eventualmente è possibile utilizzare una spazzolina. Lasciatele asciugare bene prima di riporle.







lombelico di Venere



Taste&More magazine n°9

Decisamente una settimana emozionante, gli appuntamenti fissi che si incontrano con quelli meravigliosamente imprevedibili!! Dopo la sorpresa della vittoria all'MTC, dalla quale mi devo ancora riprendere, sono qui per presentarvi il nuovo numero di Taste&More, un magnifico numero estivo nel quale troverete freschezza e originalità. Tante idee per trascorrere con noi questa splendida calda stagione!!

A chiudere la rivista il mio "menù tra terra e mare". *Sapori e colori d'estate si mixano in*

un menù fresco e veloce ideale per questa stagione. Il profumo del

mare ci ricorda le vacanze, la voglia di cucinare diminuisce e si va

alla ricerca di ricette che soddisfino il palato senza essere impegnative. Questo menù vi propone piatti leggeri e sfiziosi, facili da realizzare per fare colpo sui vostri ospiti senza passare

l'intera giornata in cucina.

Ringrazio come sempre tutti quelli che hanno collaborato alla riuscita della rivista, il mio insostituibile fidanzato che in ogni volta con tanta pazienza trasforma le nostre ricette in una rivista meravigliosa!!!

eee... attenzione, tenete gli occhi aperti!!!

Taste & More

magazine

www.tastemoremagazine.it



giugno - luglio 2014 N°9



Cliccando sulle foto andrete direttamente alla ricetta



Involtini di trota affumicata alla bufala (con mela verde e

pinoli)





Orzo arcobaleno allo zafferano (con seppie e salmone)



ombelicodivenere.blogspot.it



Tonno in verde (rucola, zucchine crude, grana e salsa al basilico)



ombelicodivenere.blogspot.it



Mousse light con purea di pesche al sambuco

TORTA ROVESCATA ALLE PESCHE E PUREA DI ALBICOCCHE

Questo weekend al mare si stava una favola, anche se l'arrivo di Minosse ha portato caldo e afa in città, in spiaggia l'aria era pulita, tirava una fantastica brezzolina ed il mare era fresco, non un brodo caldo!!

Sarà per questo che mi sono rosolata per benino senza accorgermene.. ovvero me ne sono accorta dopo la doccia e ora la mia attività è spalmarmi di gel all' aloe vera!!

Oggi voglio proporvi la mia torta alle pesche e albicocche, prima di aprire il blog non avevo mai fatto una torta senza seguire alla lettera una ricetta, adesso invece ci provo, come ho fatto con alcune mie torte già postate e come ho fatto con questa.. sarà una magia di questa magnifica blogsfera?!?



TORTA ROVESCIAIA ALLE PESCHE E PUREA DI ALBICOCHE

per una torta da 22 cm

2 pesche

50 gr di mandorle

100 gr di zucchero per il caramello

150 gr di albicocche

100 gr di burro

250 gr di farina autolievitante

100 gr di yogurt

1 uovo

150 gr di zucchero

Tagliate le pesche a spicchi, in una padellina mettete le mandorle e fatele tostare, tagliatele grossolanamente. Fate caramellare i 100 gr di zucchero, a questo punto versate il caramello sul fondo di una tortiera e disponete le pesche a raggiera e dove rimangono dei vuoti riempite con le mandorle.

Frullate le albicocche a purea. Montate il burro con lo zucchero, unite l'uovo e fate incorporare, unite la purea di albicocche, lo yogurt e infine la farina setacciata.

Versate l'impasto sulle pesche e cuocete a 180° per 40 minuti. Fate intiepidire e rovesciate la torta.



ombelicodivenere.blogspot.it



ombelicodivenere.blogspot.it

con questa ricetta partecipo al contest della fantastica

Morena