

SALVIA PRATENSIS RIPIENA IN PASTELLA

Abito vicinissima ad un fiume e approfittando di un bel giorno di sole ho fatto una lunga passeggiata sull'argine, l'erba era alta e "l'ambiente" risultava un po selvaggio ma tra le erbacce ho scovato questa salvia (salvia pratensis) che fa dei fiori tanto carini. Qui da me, come penso in moltissimi altri posti, è molto comune e si trova facilmente. Ho visto in giro sul web, alcune versioni di salvia frita e questa è la mia, davvero molto buona!!!



SALVIA PRATENSIS RIPIENA IN PASTELLA

per 15 pezzi
30 foglie di salvia Pratensis
50 gr di philadelphia
50 gr di prosciutto cotto circa
per la pastella
150 farina
due pizzichi di sale
40 vino bianco secco
150 acqua
6 gr lievito birra
1 cucchiaino di olio evo
50 gr di albume



Fate sciogliere il lievito di birra in un pò di acqua tiepida (presa dal totale), in una ciotola lavorate assieme albume il

vino bianco, l'olio e l'acqua col lievito per pochi minuti, aggiungete la farina setacciata e il sale, mescolate bene, iniziate ad aggiungere l'acqua finchè avrete formato una pastella che non dovrà essere troppo liquida ma nemmeno troppo dura. Coprite la ciotola con della pellicola alimentare e mettete in frigorifero a riposare per circa un'ora.

Nel frattempo lavate le foglie di salvia, spalmatele tutte con un po di philadelphia, sulla metà delle foglie mettete un pezzetto di prosciutto cotto e ricopritele con l'altra foglia. Cinque minuti prima di iniziare a friggere mettete le foglie in freezer.

Scaldate l'olio di semi di arachide a 170° immergete le foglie nella pastella, fate scolare un po di eccesso di composto e friggete. Quando saranno appena dorate scolatele bene dall'olio e mettetele in un piatto.

Servite calde.



ombelicodivenere.blogspot.it



ombelicodivenere.blogspot.it



con questa ricetta partecipo al contest di Ambra



VEGA BURGER IN INSALATA

Quando vado a far la spesa, e non sono di fretta, mi dilungo vagando tra i reparti alla ricerca di prodotti nuovi e se ne trovo inizio a leggere gli ingredienti a pensare cosa potrei farci, pensa, pensa.. poi lo compro.. così mi ritrovo con tante cosine da smaltire e ogni tanto devo inventarmi qualcosa per evitargli il patume!! Stavolta son capitata in un negozio dove non vado mai e al reparto frutta e verdura ho trovato queste carote cocorita, e queste da dove sbucano??? mai sentite, mai viste quindi mai assaggiate.. che faccio.. me ne porto a casa un paio per colore!!!!



VEGA BURGER IN INSALATA

100 gr di zucchine
1 uovo
100 gr di philadelphia
35 gr di scamorza affumicata
40 caprino
100 ricotta
20 gr di farina
basilico
pepe
sale
pane grattugiato
farina di mais
basilico

1 cetriolo
1 carota
3 carote cocorite
lattuga romana
semi di zucca
olio evo, sale, pepe

Sbattete l'uovo e incorporatevi la ricotta, il philadelphia e il caprino creando una crema omogenea, salate e pepate. Lavate la zuccina e grattugiatela con grattugia a fori grossi, fate lo stesso con la scamorza, mescolate tutto assieme.

Miscelate assieme il pan grattato la farina di mais e il basilico tritato.

Scaldate abbondante olio di semi.

Prelevate una cucchiata di composto e posatelo sul mix di farine, passatelo da entrambi i lati e friggete le polpettine. Fate attenzione perchè sono estremamente morbide e quindi delicate, giratele solamente quando sono ben rosolate e hanno formato la crosta.

Lavate l'insalata e posizionatene qualche foglia in un piatto, pulite il cetriolo e fatene delle fette sottili, pulite le carote e tagliatele a strisce sottili. Disponete le verdure e i vegaburger nel piatto sulla lattuga, condite con olio evo sale pepe e semi di zucca.





BOLLE CREMOSE CON GUSCIO AL POMODORO

Mi sembra di aver corso una staffetta, solo che invece del testimone ho passato budini e bombe cremose.. si un pò monotematica questa settimana, c'era da masticare poco, sarebbe dovuto capitare un mese fa quando il mio ragazzo, reduce da un tour dentistico, poteva buttar giù solo roba liquida o comunque non da masticare. Vi prometto solennemente che passerò decisamente ad altro, ma per ora fatevi conquistare da queste bombe che sono davvero cremose, leggere, fresche, l'ideale per un calda giornata, almeno.. domenica mette bello quasi in tutta Italia!!! buona serata!!!!



BOMBE CREMOSE CON GUSCIO AL POMODORO

per 4 bombe

220 gr di ricotta

180 gr di philadelphia

220 gr di panna fresca

erbe aromatiche miste (basilico, timo, maggiorana)

1 cucchiaio di olio evo
sale

6 gr di colla di pesce

300 gr di pomodoro

40 ml di acqua

sale, pepe

5-6 foglie di basilico

5 gr di agar agar

Mettete in ammollo in acqua fredda al colla di pesce.
Amalgamate la ricotta e il philadelphia con le erbe tritate
l'olio e il sale, in una tazza scaldate qualche cucchiaino di
panna e metteteci la colla di pesce ben strizzata, fate
sciogliere poi unite un cucchiaino di crema di formaggi,
amalgamate e a questo punto mescolate tutto assieme. Montate
la restante panna ed unitela delicatamente. Riempite degli
stampi monodose a sfera, quelli in silicone, e mettete a
congelare.

Il giorno seguente sormate le sfere e scaldate con le dita le
parti piatte, a questo punto unite assieme due semisfere e
formate una palla, avvolgetele nella pellicola e rimettetele
in freezer.

Frullate i pomodori con il basilico, sale e pepe e scaldate
nel microonde a 70 gradi.

In una tazza mettete l'agar agar e unite l'acqua, mescolate
bene, unite alla salsa di pomodoro, fate un po' raffreddare.
Prendete le sfere e infilzatele con uno spiedino, a questo
punto immergetele nella salsa di pomodoro e mettete in frigo a
rassodare.

con questa ricetta partecipo al contest di
ESSENZA IN CUCINA
MY TASTE FOR FOOD

Inoltre colgo l'occasione per ringraziare di cuore Lecoq del
blog

IL BLOG DI LECOQ CHANTE

per avermi donato questo premio, non mi stancherò mai di
ripetere quanto sia piacevole essere nei pensieri di
qualcuno!!! grazie!!!