

SPAGHETTI INTEGRALI CON CREMA DI PISTACCHI PESCE SPADA E CAOZEN

Gli spaghetti integrali con crema di pistacchi pesce spada e **CaoZen** seed mix di Melandri Gaudenzio sono un primo molto delicato e sfizioso. Il nuovo mix che Roberta ha creato è davvero particolare e si presta perfettamente a tantissimi abbinamenti. Si tratta di semi di zucca, semi di girasole, granella di fave di cacao tostate e zenzero candito, la prima volta che Roberta me lo ha fatto assaggiare era abbinato al gelato allo yogurt e me ne sono subito innamorata.

Io ho pensato ad un abbinamento con il pesce spada e la crema di pistacchi, devo dire che l'abbinamento è risultato molto buono!!



SPAGHETTI INTEGRALI CON CREMA DI PISTACCHI PESCE SPADA E CAOZEN



▪ **Ingrediente** per 4 persone

▪ 320 g di spaghetti integrali

▪ 350 g di pesce spada fresco

▪ scorza di 1 limone bio

▪ 1 cucchiaino di coriandolo in polvere

▪ erba cipollina

▪ pepe nero (sale)

▪ olio extravergine d'oliva

▪ 2 spicchi di aglio

▪ 40 g [CaoZen seed mix](http://melandrigaudenzio.com/prodotto.aspx?id=164&idM=7&idT=106)

▪ **Per la crema di pistacchi**

▪ 80 g di ricotta fresca

▪ 80 g di pistacchi non salati

▪ 40 g di olio extravergine d'oliva

▪ sale (pepe)

1. In una padella fate tostare i pistacchi e tenete da parte.
2. Nella stessa padella fate scaldare dell'olio extravergine d'oliva e fate rosolare gli spicchi di aglio interi sbucciati, aggiungete il pesce spada tagliato in piccoli dadini. Fate rosolare, togliete dal fuoco eliminate gli spicchi di aglio ed insaporite il

pesce con la scorza di limone ed il coriandolo.

3. Frullate i pistacchi assieme alla ricotta, l'olio e gli spicchi di aglio, frullate fino a formare una crema, tenete da parte.
4. Cuocete gli spaghetti in abbondante acqua salata.
5. Con l'acqua di cottura della pasta allungate la crema di pistacchi fino a renderla morbida. Scolate gli spaghetti e metteteli in padella, unite la crema e i dadini di pesce spada.
6. Completate con l'erba cipollina tritata, il CaoZen seed mix e a piacere un filo di olio extravergine d'oliva.
7. Servite subito.







PACCHERI GRATINATI CON POLPETTE DI GAMBERI ALLE SPEZIE

I paccheri gratinati con polpette di gamberi alle spezie sono un primo piatto molto ricco e saporito. Un primo perfetto per una cena o un pranzo importante, se non volete passare la pasta in forno potete semplicemente condirla con il sugo preparato, in questo caso dovrete completare la cottura dei paccheri in acqua e non lasciarli troppo al dente. I paccheri sistemati all'interno della cocotte risultano più coreografici.



L'ambrosia di Venere

PACCHERI GRATINATI CON POLPETTE DI GAMBERI ALLE SPEZIE



- **Per le polpette**
- 400 g di gamberi (peso lordo)
- 1 albume
- 50 g di pangrattato
- 100 g di ricotta di mucca
- prezzemolo
- scorza di 1 limone bio
- zenzero fresco
- farina qb
- olio extravergine d'oliva
- **Per la pasta**
- 320 g di paccheri
- 250 g di mascarpone fresco
- 1 porro
- 1 peperoncino piccante
- 2 cucchiaini di curcuma in polvere
- pistacchi non salati
- sale
- olio extravergine d'oliva

1. Pulite i gamberetti eliminando le zampette ed aprendo il carapace per tutta la lunghezza. Schiacciate sulla coda in modo da staccare il gambero dal carapace. Con l'aiuto di uno stuzzicadenti eliminate il budello che si trova sul dorso. Lavate e scolate i gamberi, rimarranno circa

300 grammi, e frullateli assieme alla ricotta e zenzero fresco grattugiato a piacere, lasciate il composto grossolano. In una ciotola sbattete l'albume ed unite il composto di gamberi, aggiungete il pangrattato, la scorza del limone ed il prezzemolo tritato. Formate tante polpettine poco più grosse di una nocciola e passarle nella farina. Fate scaldare dell'olio extravergine d'oliva nella cocotte le Creuset e fate rosolare bene su tutti i lati circa la metà delle polpette, toglietele dalla cocotte, rosolate le polpette rimanenti e tenete da parte. Eliminate le estremità e la foglia esterna del porro, tagliatelo a rondelle e fatelo rosolare nella cocotte con due cucchiaini di olio ed il peperoncino tritato. Aggiungete le polpette ed il mascarpone, fatelo assorbire e completare con la curcuma. Lessate la pasta in abbondante acqua salata, scolatela al dente e passatela sotto acqua corrente fredda. Tenete da parte un mestolo di acqua di cottura della pasta ed aggiungerla al sugo. Togliete le polpette dalla cocotte lasciando una parte di sugo sul fondo. Disponete i paccheri in piedi uno affianco all'altro e riempite ognuno con due polpettine, coprite con il rimanente sugo. Tritate grossolanamente i pistacchi e a piacere altro peperoncino. Coprite con il coperchio e cuocere in forno caldo a 180°C per 10 minuti, togliete con il coperchio e fate gratinare 5 minuti con il grill acceso. Servire subito.



Confezioni di Venere

ricetta preparata nella cocotte **LE CREUSET**





Lamblica di Venere



NAKED CAKE TORRONE E ARANCIA

La **naked cake**, in italiano “torta nuda” è una torta a più strati non rifinita in quanto tutti gli strati che la compongono devono rimanere visibili, per questo non deve essere ricoperta con farciture o pasta di zucchero. Quando ho visto le prime torte realizzate in questo modo mi hanno subito affascinato per il loro aspetto rustico/raffinato, un contrasto che a me piace moltissimo. Devo decisamente migliorare ma per il pranzo di Natale quest’anno ho deciso di realizzare proprio una naked cake dal gusto tutto natalizio.

Come suggerisce il nome il gusto della farcitura è “al torrone” anche se non ve ne è traccia, ho infatti preparato una semplicissima crema bianca al mascarpone senza nessuna

cottura, con abbondante miele e frutta secca. Il leggero sapore d'arancia rinfresca il dolce rendendolo ancor più gustoso. Questa torta è stata un vero successo ed è anche semplice e veloce da realizzare, per questo ve la voglio proporre.

Per realizzare la naked cake ho utilizzato come base la torta "biondina", la mia marmellata di arance, le mie arance caramellate



NAKED CAKE GUSTO TORRONE E ARANCIA



- **Per la torta**
- 4 uova
- 200 g di farina 00
- 45 g di fecola di patate
- 160 g di zucchero di canna
- 130 g di latte tiepido
- 65 g di olio di riso
- 16 g di lievito
- **Per la farcitura**
- 350 g di mascarpone fresco
- 350 g di panna fresca
- 180 g di miele millefiori
- 4,5 g di colla di pesce
- 35 g di mandorle con la buccia
- 35 g di nocciole con la buccia
- 200 g di [marmellata di arance](http://www.ombelicodivenere.com/2016/01/marmellata-di-arance-e-vaniglia.html)
- 50 g di [mandarini](http://www.ombelicodivenere.com/2015/12/marmellata-di-mandarini-alla-vaniglia.html)
- 50 g di [latte di mandorle pugliese](http://www.assaggiasudest.it/prodotto/latte-di-mandorla-maglio/)
- **Per decorate**
- granella di pistacchi
- 3 fette di [cioccolato](#)

[arance caramellate](http://www.ombelicodivenere.com/2016/01/arance-carameellate.html)

1. Per prima cosa preparate la farcitura, mettete in ammollo la colla di pesce in acqua fredda.
2. In una ciotola capiente mettete il mascarpone ed il miele, lavorateli assieme finché il composto sarà liscio.
3. In una tazza mettete due cucchiaini di panna e fatela scaldare, strizzate la colla di pesce ed unitela alla panna, mescolate bene in modo che si sciolga completamente.
4. Versate a filo la panna con la colla di pesce e contemporaneamente mescolate rapidamente con la frusta in modo da non formare dei grumi (la colla di pesce calda a contatto con il mascarpone freddo potrebbe rassodarsi formando dei grumini).
5. Tritate le nocciole e le mandorle, unitele alla crema e mescolate.
6. Montate la panna ben fredda ed unitela alla crema mescolando delicatamente.
7. Fate riposare in frigorifero almeno 2-3 ore finché sarà rassodata.
8. Accendete il forno a 180°C e preparate le torte, montate le uova con lo zucchero fino a formare un composto chiaro e gonfio.
9. Unite il latte tiepido e l'olio, mescolate delicatamente per fare assorbire.
10. Unite la farina, la fecola ed il lievito setacciati. amalgamatele mescolando piano.
11. Dividete l'impasto in due tortiere da 18 centimetri ben unte*
12. Cuocete le due torte circa 25 min, fate la prova stecchino.
13. Sformate le torte e fatele raffreddare su una gratella, se le farcirete il giorno successivo avvolgete nella

pellicola per alimenti appena saranno fredde.

14. In una ciotola mettete la marmellata ed aggiungete il latte di mandorle, mescolate bene.
15. Tagliete le torte a metà, disponete un primo disco sul piatto da portata, spalmate una parte di marmellata e uno strato di crema al torrone alto circa quanto lo strato di torta.
16. Coprite con un secondo strato e proseguite allo stesso modo anche con il terzo ed il quarto disco.
17. Con una spatola riempite gli eventuali vuoti di crema tra gli strati.
18. Decorate con le arance caramellate tagliate a metà e la granella di pistacchi.
19. Conservate in frigorifero fino al momento di servire.
20. *Se preferite fare una torta normale utilizzate uno stampo da 24 centimetri di diametro.



Ambrosia di Venere



Lambiccò di Venere




Cantina di Venere





PATÉ DI SALMONE E RICOTTA CON OLIVE POMODORINI E PISTACCHI

Il paté di salmone e ricotta con olive, pomodorini e pistacchi è un delizioso antipasto ottimo da spalmare sul pane caldo. La preparazione del paté è molto rapida, il tempo più lungo consiste nel riposo in frigorifero, perfetto per la vigilia di Natale o per il cenone di capodanno.



PATÉ DI SALMONE E RICOTTA CON OLIVE POMODORINI E PISTACCHI



- 200 g di salmone affumicato
- 230 g di ricotta di mucca fresca
- 50 +20 g di burro morbido
- 20 g di olive taggiasche
- 20 g di pomodorini secchi
- 20 g di pistacchi in granella
- scorza di un limone bio
- 1 cucchiaino di tabasco
- pepe rosa

1. Frullate il salmone con la ricotta e 50 grammi di burro morbido fino a formare una crema liscia.
2. Scolate le olive ed i pomodorini dall'olio e tamponate bene con uno scottex per eliminare l'olio.
3. Tritate grossolanamente ed unitele entrambi al paté, unite la scorza grattugiata del limone, del pepe rosa sbriciolato, il tabasco ed i pistacchi, mescolate.
4. Versate il paté nella terrina LE CREUSET e ponetevi sopra l'apposita pressa, fate una leggera pressione e lasciate riposare un'ora in frigorifero.
5. Fondete il burro rimanente, togliete il peso da sopra il paté e versate il burro, cospargete con alra granella di pistacchi e a piacere decorate con due mezze fette di limone tagliate sottili. Coprite con il coperchio e lasciate rassodare in frigorifero per almeno 3 ore prima di servire.
6. Fate tostare il pane e quando è ancora calda spalmatelo con abbondante paté, servite con dell'insalatina fresca.



TERRINA LE CREUSET




Lombardo di Venere



Lambello di Venere







CROSTATINE AL PISTACCHIO CON NAMELAKA AL LIMONE E FRAGOLE

Pochi giorni fa vi ho parlato delle fragole e delle possibili ricette salate che si possono provare, qualcuna avrà anche visto i miei gnocchi!! Oggi invece vado sul classico, un bel dolce! Queste crostatine hanno una frolla piuttosto morbida, l'impasto infatti non si stende con il mattarello perché troppo umido, e anche se vi darà qualche "problema" metterla negli stampini, il risultato è ottimo! Naturalmente ho usato una confettura di fragola per la farcitura e come special guest una meravigliosa namelaka. Non avevo mai provato questa "mousse", ma da quando l'ho vista sul blog di Pinella confesso che mi ha davvero incuriosito. Finalmente è arrivata la giusta occasione, e così ho deciso di provare quella al limone con la sua ricetta, che con le fragole si sposa decisamente bene!!! Questa mousse ha una consistenza cremosa, vellutata, diversa dalle solite creme, è decisamente da provare!!

Per realizzare questa ricetta è necessario partire con un giorno di anticipo realizzando la namelaka e la confettura.



**CROSTATINE AL PISTACCHIO
CON NAMELAKA AL LIMONE E FRAGOLE**

per 12 crostatine
per la pasta
120 g di burro
110 g di farina
100 g di zucchero
70 g di pistacchi sgusciati*
55 g di maizena
7 g di lievito per dolci
2 uova
per la namelaka

200 g di panna fresca
170 g di cioccolato bianco
100 g di latte intero
60 g di succo di limone
3 g di colla di pesce
scorza di 1/2 limone
per la confettura:
500 g di fragole
170 g di zucchero
2 cucchiaini di succo di limone

*i pistacchi servono non salati e vanno frullati finemente ma non proprio a farina.



Per la confettura, lavate le fragole e tagliatele a piccoli cubetti, mettetele a macerare un'ora con lo zucchero e il succo di limone. Mettete il tutto in una casseruola e portate a bollore, dopo circa mezz'ora spegnete il fornello e fate raffreddare. Scolate il sugo e rimettetelo nella casseruola, cuocete finché si formerà uno sciroppo denso, il tempo varia in base alla qualità delle fragole, se sono molto acquose ad esempio impiegheranno più tempo. Aggiungetevi le fragole tenute da parte e frullate con un mixer ad immersione. Fate raffreddare.

Per la namelaka, mettete in ammollo la colla di pesce in acqua fredda per circa 15 minuti. Sciogliete il cioccolato bianco a bagnomaria. Fate sciogliere la colla di pesce pochi secondi al microonde. Scaldate il latte ed unitevi la colla di pesce. Versate il latte in tre volte al cioccolato bianco fino ad amalgamarli perfettamente. Unite la panna fredda, la scorza di limone e il succo di limone ben filtrato. Il latte a contatto con il succo di limone coagulerà, quindi si addenserà un pochino. Coprite con della pellicola per alimenti e mettete a riposare in frigorifero per circa 12/24 ore.

Per le crostatine, lavorate il burro con lo zucchero e quando si sarà formata una crema

omogenea unire le uova. Lavorate il composto finché tutto sarà ben amalgamato. Unite ora le farine e il lievito. Quando avrete ottenuto un impasto omogeneo, fatelo riposare in frigorifero un'ora circa. Dividete l'impasto in 12 parti, schiacciatene ognuna sul palmo della mano leggermente infarinato. Disponete la pasta nello stampino da crostatina imburrato e con le dita schiacciatelo fino a coprire tutta la superficie e i bordi. Fate attenzione a dare uno spessore omogeneo.

Riempite le crostatine con un cucchiaino di confettura e cuocete 20-25 minuti a 180°C modalità statica, fino a doratura.

Sfornate le crostatine e lasciate completamente raffreddare. Completate con un cucchiaino abbondante di namelaka e decorate con una fragola e della farina di pistacchi a piacere.



ambelicodivenere.blogspot.it



ombelicodivenere.blogspot.it



ombelicodivenera.blogspot.it



ombelicodivenere.blogspot.it



CAPPELLACCI INTEGRALI CON BRESAOLA, SCAMORZA E SALSA ALLA MELAGRANA

Da quando sono piccola ho sempre avuto alberi di melograno in giardino e il sapore dei suoi frutti mi è sempre piaciuto

molto ma forse non mi rendevo conto delle proprietà magnifiche che ha, è antiossidante e ricco di vitamine. Quando ho deciso di provare una salsa con questo frutto purtroppo mia mamma le aveva terminate ma ormai mi si era insinuata l'idea e non ho potuto far altro che comprarne una. Ho pensato di abbinarla ad una pasta con un ripieno particolarmente saporito e anche un po' salato per compensare la dolcezza del frutto, devo dire che la combinazione mi è apparsa ben equilibrata.



**CAPPELLACCI INTEGRALI CON BRESAOLA, SCAMORZA
E SALSA ALLA MELAGRANA**
per due persone

per la pasta

100 gr di farina integrale

100 gr di farina 00

2 uova

per il ripieno

150 gr di ricotta di mucca

50 gr di bresaola

80 gr di scamorza affumicata

per la salsa

70 gr di succo di melagrana

1 cucchiaino di zucchero

1/2 cucchiaino di maizena

pistacchi

olio evo



Disponete le farine a fontana sul tagliere, con una mano formate un buco al centro e rompetevi le uova, iniziate a lavorare l'impasto con una forchetta incorporando sempre più farina, continuate a lavorare a mano fino ad ottenere un'impasto liscio e omogeneo, avvolgete nella pellicola trasparente e lasciate riposare 15-20 minuti.



ombelicodivenere.blogspot.it



ombelicodivenere.blogspot.it



Nel frattempo fate il ripieno frullando assieme la ricotta la bresaola e la scamorza.

Stendete la pasta sottile, in una metà della sfoglia disponete il ripieno a mucchietti distanziati tra loro considerando al grandezza dei cappellacci che volete fare, se necessario inumite la pasta con poca acqua. Rovesciate sopra la seconda metà dell'impasto e schiacciate attorno ad ogni mucchietto di ripieno iniziando dalla parte dove avete piegato la pasta, in questo modo eliminerete l'aria che c'è tra le due sfoglie. Tagliate i cappellacci e fateli asciugare circa mezz'ora.



ombelicodivenere.blogspot.it

Per la salsa, sgranate una melagrana e mettete tutti i chicchi in uno schiacciapatate, schiacciate e prelevate il succo, filtratelo con un colino e mettetene 70 ml in un pentolino con 1 cucchiaino di zucchero, fate bollire circa 15 minuti finchè il succo si sarà un po ridotto e addensato, unite la maizena e mecolate con una frusta, proseguite la cottura mescolando per pochi minuti.

Cuocete la pasta 6-7 minuti in acqua calda salata, scolatela e condite con poco olio evo, disponete nei piatti e condite con la salsa di melagrana e dei pistacchi tritati, decorate con qualche chicco di melagrana.



con questa ricetta aprtecipio al contest di Martina del blog
Lamponi e Tulipani