

# Vellutata di pomodoro arrosto con cialde di miglio

La vellutata di pomodoro arrosto con cialde di miglio è una ricetta che ho in mente di provare da quando l'ho vista sul libro di Donna Hay , a luglio scorso poi durante un viaggio ad Amsterdam ho più volte mangiato la crema di pomodori, grazie anche alle temperature piuttosto basse, e l'ho trovata deliziosa!! La ricetta originale prevede l'utilizzo della quinoa, io ho utilizzato il miglio e in aggiunta ho messo un mix di semi per arricchire. Il procedimento per realizzare la vellutata è molto simile al suo, aggiungete peperoncino a piacere in base al vostro gusto.

Questa vellutata può essere servita tiepida o calda.



# Vellutata di pomodoro arrosto con cialde di miglio



- Ingredienti per 2 persone
- 4 pomodori costolati maturi
- 8 pomodori ciliegini
- 1 testa di aglio
- 8/10 foglie di basilico
- olio extravergine d'oliva
- peperoncino
- sale
- pepe
- 1/2 cucchiaino di miele
- Per le cialde di miglio
- 30 g di miglio decorticato <a href="https://www.melandrigaudenzio.com/tipo-prodotto.aspx?id=37" target="\_blank">Melandri Gaudenzio</a>
- 30 g di parmigiano reggiano
- 10 g di topping seed mix <a href="https://www.melandrigaudenzio.com/prodotto.aspx?id=122&idM=7&idT=80" target="\_blank">Melandri Gaudenzio</a>

1. Lavate i pomodori e tagliateli a fette spesse, disponetele su una teglia da forno. Tagliate i

pomodorini a metà, svuotateli dai semi e mettete anch'essi nella teglia. Tagliate a metà la testa dell'aglio e ponete le due metà nella teglia e condite con sale, pepe o olio extravergine d'oliva. Cuocete in forno a 180°C per 50 minuti.

2. Nel frattempo cuocete il miglio in acqua leggermente salata, scolatelo molto bene, aggiungete il parmigiano ed il topping seed mix, mescolate bene. Foderate una teglia da forno di carta forno e disponete dei mucchietti di composto di miglio. Con il dorso di un cucchiaio stendeteli formando dei cerchi di circa 3/4 centimetri di diametro. Cuocete in forno fino a doratura, circa 10 minuti.
3. Togliete i pomodori dal forno, in un tegame mettete i pomodori arrosto, qualche spicchio di aglio e peperoncino a piacere, tenete da parte i pomodorini. Allungate con un bicchiere di acqua calda, frullate con un frullatore ad immersione fino a formare una crema liscia. Aggiungete il miele, regolate di sale e cuocete finché la vellutata avrà raggiunto la consistenza desiderata.
4. In una teglia mettete le foglie di basilico fresche, cuocetele in forno a 180°C per 4/5 minuti o finché saranno secche ma non bruciate.
5. Versate la vellutata nei piatti, completate con i pomodorini interi tenuti da parte, le cialdine di miglio, le foglie di basilico ed un filo di olio extravergine d'oliva.



  
*Consorzio di Venere*



*Tomatoes di Venere*



*L'ambrosia di Venere*







*Famiglia di Venere*



  
*Lombardi di Venere*



---

# 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 propongo 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



---

# IFOOD

Ormai lo sapete tutti.. **IFOOD** è finalmente on line!!!

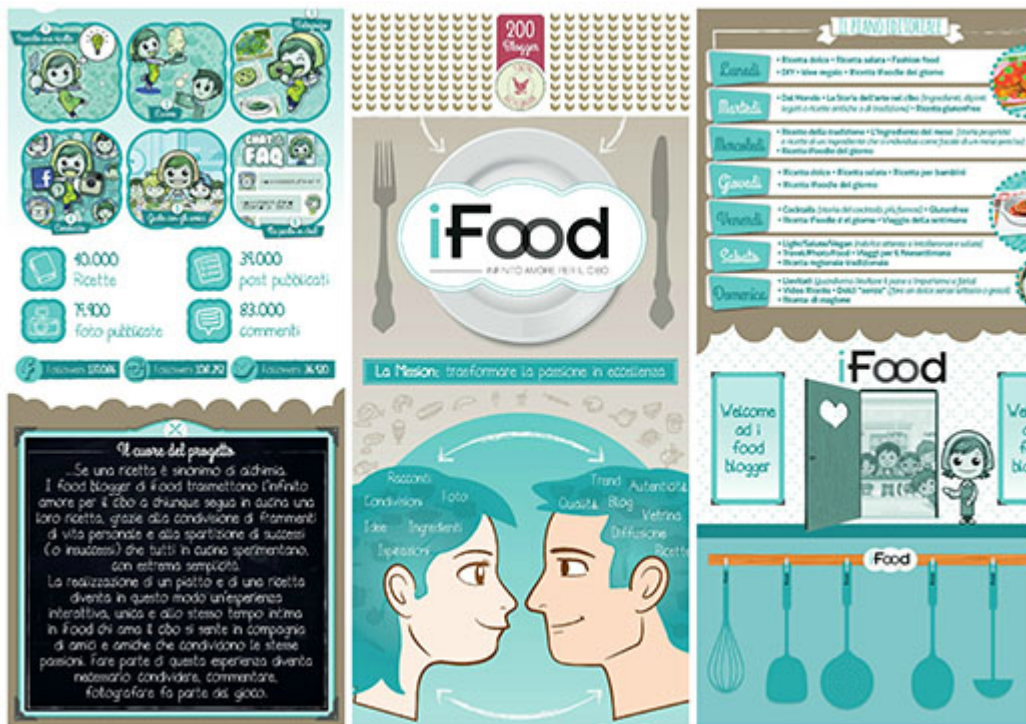
Benarrivato  
**iFood!**

Difficile raccontare quello che sono stati questi mesi, tanta emozione per la fiducia che mi è stata data, tanta voglia di cucinare, di esserci, di dare il massimo, tanta voglia di questo nuovo progetto!! Un progetto che raccoglie tante brave blogger, tante amiche.. come una grande famiglia che si ritrova attorno ad una tavola per festeggiare un evento, ed eccoci tutte qui, attorno alla "tavola" di **IFOOD!!**

Ma che cos'è **IFOOD**? E' un portale che parla di cibo a 360°, parla di noi.. di noi blogger, di noi bloggalline e delle nostre ricette, delle nostre fotografie, delle nostre storie!! Ma se volete scoprire di più correte e godetevi ogni singola pagina!!!

Io vi lascio una piccola anticipazione di una mia ricetta che potete trovare solo su **IFOOD!!**





# POMODORI CONFIT RIPIENI

Finalmente un weekend bello!!! E son convinta che tutt'Italia sta facendo la ola!! Io avevo già fatto i miei programmini ma "qualcuno" si è ammalato.. 0.0 Ma io dico.. hai tutto l'inverno per ammalarti.. proprio adesso!!!! lasciamo perdere vah!

Qualche giorno fa sfogliavo un catalogo di famosi cocci per la conservazione del cibo e uno di questi conteneva dei simpatici pomodori ripieni, mi è piaciuta tanto l'idea che ho voluto provare a farli inventandomi un ripieno che può assomigliare a quello del polpettone.



### **POMODORI CONFIT RIPIENI**

per 6 persone

12 pomodori rossi medi  
erbe miste (maggiorana, timo, salvia)  
origano secco  
prezzemolo-basilico  
200 gr di macinato di vitello  
200 gr di macinato di bovino  
100 gr di salsiccia  
100 gr di ricotta  
50 gr di mozzarella per pizza  
50 gr di provola dolce

1 uovo  
30 gr di Parmigiano Reggiano  
1 cucchiaino di tabasco\*  
olio extravergine d'oliva  
sale, pepe\*se non vi piace il piccante si può omettere o se  
non lo avete potete usare peperoncino in polvere.



Accendete il forno a 120°.  
Tagliate la calotta dei pomodori e svuotateli, lavate e tritate le erbe aromatiche (tranne basilico e prezzemolo) unitele a una manciata di origano secco e a dell'olio extravergine d'oliva, salate e condite i pomodori e le loro

calotte sia esternamente che dentro. In una teglia ricoperta con carta forno posizionate i pomodori a testa in giù in modo che il liquido che si formerà possa uscire. Cuocete per circa due ore.

Nel frattempo preparate il ripieno, unite le carni, la ricotta il parmigiano, la mozzarella e la provola grattugiate con una grattugia a fori grossi, tritate una manciata di prezzemolo e 6-7 foglie grosse di basilico, unitele al composto assieme al tabasco, salate.

Togliete i pomodori dal forno, lasciateli riposare dieci minuti e riempiteli con abbondante ripieno in modo che fuoriesca dai pomodori, coprite con la calotta e mettete a cuocere in forno a 160° per circa 35-40 minuti.

PS. se avanza il ripieno potete fare delle polpette sempre da cuocere al forno perchè visto che ci sono la mozzarella e la provola queste si attaccherebbero alla padella.





[ombelicodivenere.blogspot.it](http://ombelicodivenere.blogspot.it)



---

## **INTRECCIO DI ZUCCHINE AL BRANZINO**

Ieri sera mentre aspettavo che l'aria condizionata si espandesse in camera da letto per permettermi di prendere sonno, pensavo ai vostri blog, a voi.. ai vostri post e mi son

resa conto che se un po vi conosco è naturalmente grazie a ciò che scrivete, e a me piace leggere i vostri ricordi, i vostri aneddoti e le vostre auto descrizioni del carattere, io invece non so se mi son fatta conoscere... ma certo non posso raccontarvi tutto di me adesso altrimenti vi terrei qui delle ore.. però questa ricetta un po mi rispecchia.. un "bel" groviglio si perchè sono lunatica, sono o bianco o nero, ho poche mezze misure, le persone con cui ho molto a che fare o le adoro o non le sopporto, nel primo caso sono adorabile, disponibile, divertente.. nel secondo... diciamo che ne faccio passare poche, per chi non l'avesse capito sono dello scorpione!! adoro ridere, adoro fare battute e alle persone che prendo in giro dico sempre "*sii contento perchè vuol dire che mi stai molto simpatico*" e se qualcuno mi sta antipatico... fidatevi.. si vede!!! a volte sono estremamente scontrosa e non faccio niente per nascondere, a volte racconto vita morte e miracoli a volte mi limito a due parole.. non sopporto le costrizioni e mi adatto pochino, sono poco tollerante, molto poco tollerante.. soprattutto non sopporto la stupidità, non sopporto chi non ragiona e chi urla invece di parlare, chi non ascolta, chi ti interrompe!!

per stasera direi che basta anche perchè tra un po non ho più il tempo per scrivere la ricetta che tra l'altro mi è piaciuta da morire, l'ho ritrovata sfogliando un vecchio numero di "la cucina italiana" ho cambiato qualche ingrediente ma fondamentale è lei.



### **INTRECCIO DI ZUCCHINE AL BRANZINO**

per 2 persone  
per la cottura

1/2 cipolla

1 carota

1 gambo di sedano

vino bianco

sale

1 branzino da 450 gr circa

2 zucchini

1 carota

15 olive taggiasche

pinoli

1 cuore di sedano

2-3 fette di cipolla di tropea  
basilico  
pomodori  
olio evo, sale, pepe



In una larga pentola, che possa contenere il branzino, mettete a bollire dell'acqua con il sedano, la carota, una mezza cipolla e un po di vino bianco, quando bolle mettete il branzino e cuocete circa 15 minuti, spegnete la fiamma e lasciate nel brodo per altri 10 minuti.

Nel frattempo tagliate le zucchine molto sottili e grigliatele pochissimo su ogni lato.

Tagliate a piccoli pezzetti le verdure e mettetele a cuocere in padella con un po di olio evo, aggiungete i pinoli e le olive, salate.

Scolate il branzino, sfilettatelo e prelevate la polpa che unirete alle verdure, condite con olio ed eventuale sale e basilico tritato.

In una ciotola disponete sui bordi interni le fette di zuccina intrecciandole, al centro riempite con il composto di branzino, capovolgete sul piatto.

Lavate i pomodori e tagliateli a piccoli cubetti, disponete la dadolata tutto attorno allo "sformatino" condite con un filo d'olio sale e pepe.



con questa ricetta partecipo al contest di NELLA CUCINA DI  
LAURA

---

## **TORRETTA DI POMODORO**

Arriverà l'estate quest'anno??? inizio a nutrire seri dubbi, oggi è tornato il bel tempo, speriamo che rimanga almeno per il weekend!!! per incoraggiare il sole ho portato un pò di freschezza in tavola e quindi vi propongo questo piattino fresco fresco, gustoso e molto semplice che però fa la sua degna figura!!!!

Potete servirlo come antipasto oppure come secondo!!



## **TORRETTE DI POMODORO BUFALA E MELANZANA**

per 4 persone

4 pomodori costati, non tanto maturi

1 mozzarella di bufala

1 melanzana

6,7 foglie di basilico

olio evo, sale, pepe

Tagliate a fette larghe un dito le melanzane, conditele con poco olio e sale e grigliatele, lasciatele poi raffreddare mettendole tutte assieme tra due piatti, in questo modo si manterranno morbide.

Tagliate i pomodori in 4 fette per orizzontale, e la mozzarella in 12 fette che lascerete un po' scolare.

Tritate il basilico e unitelo a un po' d'olio, sale e pepe.

Nel piatto mettete i fondi del pomodoro sopra una fetta di mozzarella poi una di melanzana, condite con un po' d'olio al basilico e proseguite fino al termine degli ingredienti.

Volevo ringraziare immensamente Elisa di buccia di limone per il premio che mi ha donato, è sempre un piacere e io ne sono sempre grata... grazie grazie grazie!!!!

---

# STRASCICATI AGLI ASPARAGI CON SALSICCIA SECCA E BUFALA

Come vi ho detto ieri mi son alzata prestissimo, domattina sicuramente che devo andare a lavorare dormirei fino alle 10 e al suono della sveglia sarò uno zombie.. va beh.. comunque ieri ho deciso di far un giro al mercato di Ravenna era una vita che non andavo e soprattutto non avevo mai visionato bene la zona alimentare, ci sono un sacco di bancarelle enormi con una marea di gente e in quelle più grandi ci sono 6-7 persone a servire.. che spettacolo, ho comprato tante verdure e delle belle fragole per una spesa anche relativamente bassa.

Mi son fermata davanti ad una bancarella piccola assediata dalla gente, sembrava una di quelle dove fanno delle dimostrazioni e la gente curiosa si ferma a guardare.. invece vendevano prodotti pugliesi, dai formaggi alla pasta, le salsicce secche, le mozzarelle di bufala ma soprattutto la gente comprava i taralli, ne avevano di mille gusti.. io non li ho comprati perchè ho pensato che vorrei provare a farli, in compenso ho comprato salsiccia secca, bufala e delle grosse olive verdi.. nella lunga attesa per essere servita ovviamente ho curiosato tra i vari prodotti e mi è rimasta impressa una pasta.. gli strascicati, così tornata a casa ho voluto provare a farla naturalmente condita con i prodotti appena comprati e con degli asparagi che mi ha dato mia suocera che abita in zona Comacchio, non so cosa ci sia nella terra di quella zona ma i loro asparagi sono enormi, alcuni sono larghi quasi due dita.. davvero, ho messo una foto ma non si capisce molto da reale grandezza!!!





**STRASCICATI AGLI ASPARAGI  
CON SALSICCIA SECCA E BUFALA**  
per 2 persone

200 gr di semola di grano duro  
100-110 ml di acqua  
8 fette di salsiccia secca  
1 scalogno  
5 asparagi "giganti"  
10 pomodori rossi piccoli  
1/2 mozzarella di bufala  
sale, peperoncino

Su un tagliere disponete la semola create un buco al centro con le mani e versateci l'acqua, con una forchetta iniziate ad amalgamare gli ingredienti poi proseguite con le mani e lavorate l'impasto finchè sarà liscio, lasciate riposare 15 minuti. Prendete una parte di impasto e formate un cilindro

largo circa 1-1.5 cm e tagliare delle fettine sottili mezzo centimetro scarso, a questo punto appoggiare tre dita sul lato lungo e facendo pressione trascinate l'impasto creando così lo strascicato. Lasciate asciugare la pasta una ventina di minuti.

Nel frattempo tritate lo scalogno la salsiccia e tagliate gli asparagi a rondelle sottili, metteteli a soffriggere in una padella con un filo d'olio evo, lasciate rosolare cinque minuti e unite i pomodori tagliati a cubetti lasciate cuocere 5 minuti e allungare il sugo con un po d'acqua, salate e aggiungete un po di peperoncino, terminate la cottura. Cuocete la pasta 7-8 minuti in acqua salata condite col sugo e con la mozzarella di bufala a cubetti.

con questa ricetta partecipo al contest di LE MEZZE STAGIONI

---

## **PACCHERI GRATINATI**

Oggi giornata di pulizie.. presa da una specie di raptus ho iniziato dalle normali pulizie del bagno, lavatrice.. poi son passata e riordinare la cameretta praticamente inutilizzata della casa.. si erano accumulati fogli, cd, grovigli di fili.. non riuscivo più a fermarmi.. son passata ai vetri delle varie stanze, aaahhh.. per fortuna è arrivata la chiamata di mia mamma per invitarci a pranzo.. un bel piatto di tagliatelle fumanti al ragù, così mi son risparmiata di sporacare la cucina.. non sono un gran che portata per le pulizie, non che non riesca ma per il fatto che sono svogliatissima e per iniziare a farle devo sempre impormelo ma quando inizio non mi fermo più finchè non ho finito perchè alla fine avere la mia casetta pulita e in ordine mi rilassa moltissimo!!

Oggi quindi vi propongo questo primo che ho preparato ieri, un piatto che sembra elaborato ma in realtà è velocissimo ma soprattutto davvero mooolto buono!!!



## **PACCHERI GRATINATI ALLA PANCETTA RIPIENI AL TOMINO**

per due persone

180 gr di paccheri

10-12 pomodorini

4 fette di bacon

1 fetta di pancetta

1 piccola cipolla

2-3 cucchiaini di salsa al pomodoro

1 tomino

100 gr di ricotta

timo

parmigiano

sale, peperoncino

Per prima cosa mettete a bollire dell'acqua salata. Tagliate a striscioline sottili la pancetta e il bacon e mettetele a cuocere in una padella senza olio perchè già la pancetta rilascerà il suo grasso, appena questo avviene unite la cipolla tritata, lasciate soffriggere pochi minuti e unite i pomodorini a spicchi e la salsa di pomodoro, salate e mettete il peperoncino a vostro gusto, se il sugo si asciuga troppo allungate con un pò d'acqua. Mettete a cuocere la pasta. Tritate il tomino e unitelo alla ricotta e al timo tritato,

mescolate tutto con una forchetta creando un composto omogeneo.

Scolate la pasta e passatela sotto l'acqua fredda in modo da poterla maneggiare, ora riempite i paccheri con un cucchiaino scarso di composto e disponeteli in una teglia appena unta, ricoprite tutto con la salsa di pomodoro e pancetta, cospargete tutto con del parmigiano grattugiato e mettete in forno per 10 minuti.