

FRITTATA DI SPAGHETTI SPECK E PORCINI

Colori, sapori e immagini che lasciano il segno in questo nuovo entusiasmante numero di Taste&More magazine. Credetemi se vi dico che non vi stanchereste mai di sfogliarlo.. vi ho incuriositi? cliccate sulla copertina in fondo al post e poi ditemi se non ho ragione!!

Vi lascio anche una delle mie proposte presenti sul magazine, la **frittata di spaghetti con speck e porcini!**



[CLICCA QUI PER LA RICETTA](#)



L'ambasciata di Venere



RAVIOLI AI PORCINI E TARTUFO CON SALSA ALLE NOCI

Dalle mie parti non è facile trovare dei bei porcini freschi, chi va a raccogliarli in montagna li tiene per se e quelli che si trovano al supermercato non sempre son buoni. Per non parlare del tartufo, ma due weekend fa per la prima volta in un paese vicino casa, si è tenuta la festa del tartufo e del porcino dove ho potuto comprare tutto fresco. L'ideale per i porcini a mio gusto è la pasta, e se ripiena ancora meglio! La ricetta è molto semplice e non proprio originale ma è un classico che in autunno non dovrebbe mai mancare!!!



l'ombelico di Venere

**RAVIOLI AI PORCINI E TARTUFO
CON SALSA ALLE NOCI**

per 4 persone

400 g di farina 00

4 uova

per il ripieno

350 g di porcini freschi pesati puliti

200 g di ricotta di mucca fresca

100 ml di vino bianco secco

1 cucchiaino di prezzemolo tritato

1 spicchio d'aglio

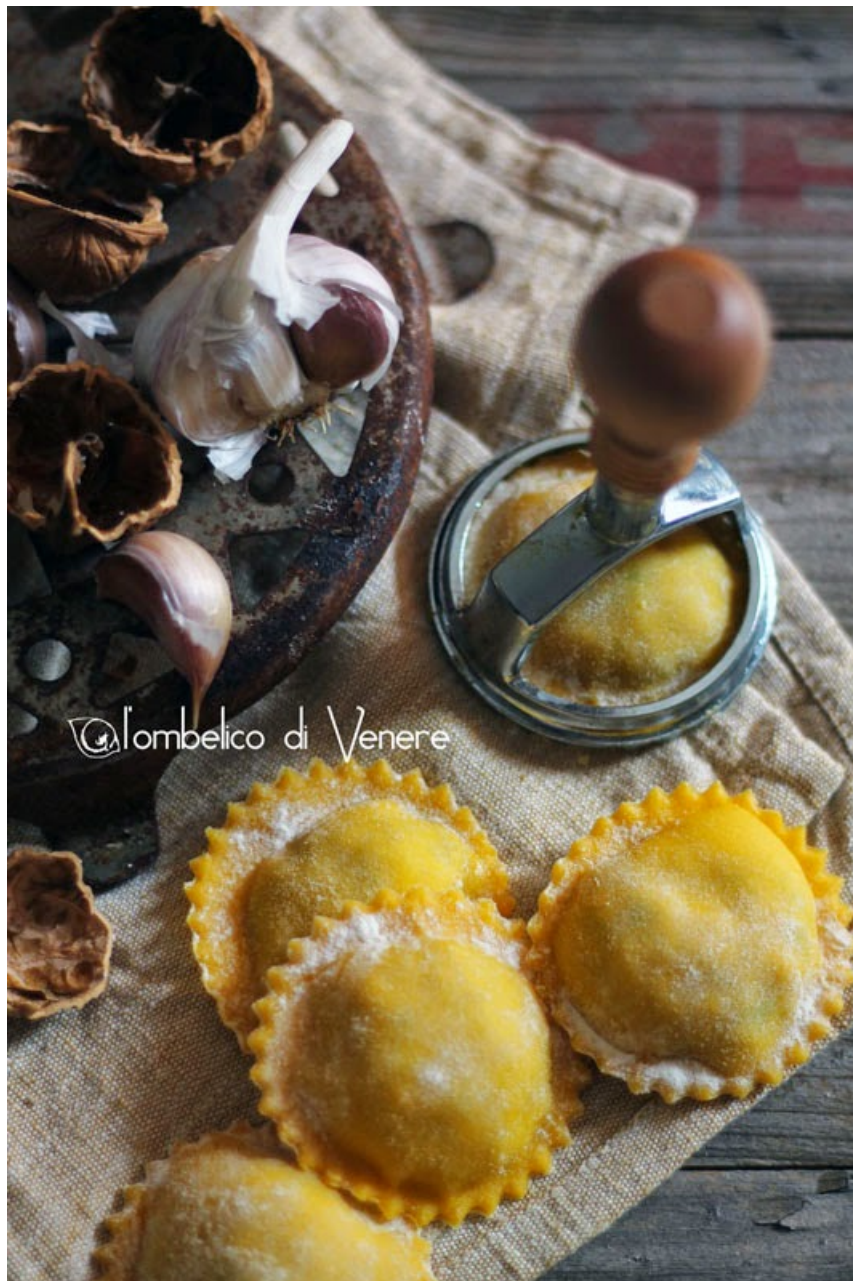
olio extravergine d'oliva

sale, pepe

per la salsa

30 g di noci al netto degli scarti
30 g di pan bauletto bianco
20 g di olio extravergine d'oliva
latte qb
sale, pepe
tartufo bianco a piacere





Pulite accuratamente i funghi porcini con uno straccio umido eliminando tutti i residui di terra, tagliateli a fette sottili. In una padella scaldate dell'olio extravergine d'oliva e versatevi i funghi e uno spicchio d'aglio, fate cuocere una decina di minuti mescolando ogni tanto e sfumate con il vino bianco, fate evaporare e salate. Eliminate l'aglio, togliete i funghi dal fuoco e tagliateli grossolanamente, lasciateli raffreddare ed uniteli alla ricotta ed al prezzemolo fresco tritato. Regolate di sale e pepe e fate riposare. A piacere potete tenere da parte due cucchiari di funghi per guarnire la pasta.

Preparate la pasta, disponete la farina su un tagliere, con la mano create un buco al centro.

Rompete le uova intere all'interno di una ciotola per

verificare che siano buone. Versatele poi al centro della farina e iniziate a lavorarle con una forchetta prendendo sempre più farina. Quando non sarà più possibile lavorare con le mani ed impastate con i palmi.

Dovrete eseguire dei movimenti alternati facendo forza sulla pasta ottenendo un panetto allungato. Ripiegate la pasta portando i due lati verso il centro riprendete a lavorarlo e proseguite così fino a raggiungere un impasto liscio, servono circa 15 minuti. Mettete

la pasta sotto ad un piatto e lasciare riposare 15 minuti. Riprendete la pasta e iniziate a lavorarla con il mattarello, inizialmente stendetela facendo semplicemente pressione e girandola spesso in modo da mantenere la forma rotonda. Quando sarà poco più sottile

iniziate ad avvolgerla sul mattarello e fate pressione con le mani spostandovi più volte dall'esterno verso l'interno della pasta.

Continuate con lo stesso procedimento girando spesso la pasta di 90°

per volta finché avrete raggiunto uno spessore di pochi millimetri. Tagliate delle strisce di pasta larghe poco più del vostro tagliapasta, disponete dei mucchietti di ripieno e coprite con una seconda striscia di pasta, sigillate bene con le dita attorno al ripieno eliminando l'aria. Formate con un tagliapasta i ravioli. Lasciate asciugare la pasta almeno mezz'ora.

Per la salsa, bagnate con il latte una fetta di pan bauletto dalla quale avrete eliminato la crosta. Mettetela in un mixer assieme alle noci, l'olio, lo spicchio d'aglio eliminato dai funghi, sale e pepe e frullate finché diventa crema. Cuocete la pasta in abbondante acqua calda salata. Unite qualche cucchiaino di acqua di cottura alla salsa per renderla più fluida. Condite la pasta con salsa a piacere e servite con del tartufo fresco a scaglie.



l'ombelico di Venere



l'ombelico di Venere



L'ombelico di Venere



 L'ombelico di Venere

con questa ricetta partecipo al contest I SAPORI DELL'AUTUNNO



TAGLIATELLE DI ZUCCA CON FARAONA AL MARSALA E PORCINI

E' arrivato... l'autunno!! Ho un rapporto conflittuale con questa stagione, non sopporto la luce che inizia a mancare, svegliarmi con il buio mi rende ancora più pigra e la voglia di uscire da sotto le coperte calde, cala precipitosamente! Non amo mettere le scarpe, i calzini e lasciare i miei piedi chiusi per tutto il giorno! Mi piacciono le t-shirt e sentire l'aria sulla pelle, e ora non posso più indossarle, devo ricoprirmi di mille strati da togliere, rimettere, togliere di nuovo.. una sofferenza!! Devo sempre indossare una sciarpa perchè il mal di gola è sempre lì in agguato.. infatti eccolo qui!! Allora arrivano le calde zuppe e i tè a rincuorare le mie giornate grigie, e arriva la zucca, un'ortaggio meraviglioso che ho imparato ad amare in ogni portata.



**TAGLIATELLE DI ZUCCA
CON FARAONA AL MARSALA E PORCINI**
per 5 persone

per la pasta

500 g di farina 00
300 g di polpa di zucca
1 uovo

per il sugo

1/2 faraona
6-7 funghi porcini
5 cucchiaini di marsala secco
2 carote
1 cuore di sedano

1 cipolla piccola
salvia
olio extravergine d'oliva
sale
Parmigiano Reggiano



Private la zucca della buccia e dei semi, tagliatela a pezzi, cuocetela in forno in un "cartoccio" di alluminio per circa 45 minuti, finché non sarà tenera. Lasciatela raffreddare e frullatela. Create una fontana con la farina, al centro mettete la polpa di zucca e l'uovo intero, iniziate a lavorare il tutto finché si formerà un composto liscio e omogeneo, almeno dieci minuti. Avvolgete in pellicola per alimenti e lasciate riposare circa 15-20 minuti.

Nel frattempo scaldare una padella e mettete a cuocere la

faraona con la parte della pelle rivolta verso il basso, fate rosolare bene su tutti i lati, sfumate con il marsala secco, lasciate evaporare, allungate se necessario con poca acqua e procedete la cottura per una decina di minuti. In un'altra padella mettete poco olio extravergine d'oliva, quando sarà caldo fate soffriggere la cipolla le carote e il sedano che avrete ridotto in piccoli cubetti. Unite i porcini e qualche foglia di salvia, fate cuocere pochi minuti, sfumate con due cucchiari di marsala secco. Prelevate tutta la carne dalle parti della faraona facendo attenzione a eliminare tutte le ossa. Tagliate la carne a cubetti ed unitela ai porcini, allungate con poca acqua e lasciate cuocere 5-6 minuti, salate a piacere.

Tirate la pasta sottile, lasciatela asciugare, arrotolatela su se stessa e tagliate delle striscie larghe circa mezzo centimetro. Cuocete la pasta pochi minuti in acqua salata, scolatela e condite con il sugo di porcini un po' di olio extravergine d'oliva e a piacere del Parmigiano Reggiano.





con questa ricetta partecipo al contest Colors&food di ottobre



e al contest di Barbara



TORTINI DI PATATE E PECORINO CON PORCINI

Quando una carissima collega ti omaggia di alcuni porcini freschissimi cosa puoi fare se non preparare immediatamente un piatto gustoso!?!? Oltretutto erano anche già puliti... quindi la sera stessa ho cucinato questi semplici ma deliziosi tortini.

Pensate che fino a poco tempo fa non amavo i porcini sarò che al ristorante spesso quelli che servono sono viscidissimi e non riuscivo a mangiarli, questi invece sono rimasti sodi e saporiti quindi mi son piaciuti moltissimo!!



TORTINI DI PATATE E PECORINO CON PORCINI

per 2 tortini

2 patate medie

2 uova
150 gr di pecorino
2 porcini medi
timo
1 spicchio d'aglio
noce moscata
vino bianco
sale, pepe, olio evo
a piacere aceto balsamico

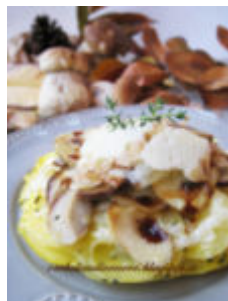
Pulite i porcini e tagliateli a fette non troppo sottili, in una padella mettete a soffriggere uno spicchio d'aglio in poco olio evo. Aggiungete i porcini, fate cuocere qualche minuto e sfumate col vino bianco, quando sarà evaporato allungate con poca acqua e salate e pepate a piacere.

Pelate le patate e tagliatele a rondelle sottili, bollitele in acqua salata pochi minuti e scolate facendo attenzione a non romperle.

Sbattete l'uovo con poca noce moscata, sale pepe e il timo tritato e 100 gr di pecorino grattugiato.

Foderate con carta forno degli stampini per tortine monodose, sul fondo mettete uno strato di patate, poi qualche scaglia di pecorino e continuate così facendo tre strati, versate metà crema di uovo in ogni formina e cuocete in forno caldo a 180° per circa 15 minuti.

Servite con sopra i porcini e il restante pecorino a scaglie, a piacere mettete qualche goccia di aceto balsamico.



ps. scusate per le foto, dopo averle "perse" tutte ho recuperato solo queste dal web

con questa ricetta partecipo al contest di Ely nella categoria
Grati Amo

TORTA SALATA PATATE PORCINI E ROBIOLA AL TARUFO

Devo essere sincera la sfida mensile dell'MTC questo mese non mi ha particolarmente coinvolta, sarò che quando ho letto il post ero appena tornata dalle ferie.. i primi giorni di lavoro, insomma non ho subito approfondito e anzi, me ne sono un po dimenticata, quindi la mia testolina non ha elaborato varianti. La scorsa settimana poi mentre facevo la spesa ho deciso di comprare delle erbe dei cipollotti e del ravviggiolo proprio per preparare la torta della sfida.. e l'ho fatta.. ma la pasta evidentemente aveva una falla ed è uscito del liquido che mi ha reso praticamente impossibile toglierla dalla tortiera ed era decisamente impresentabile.. ma buona!! Ieri pomeriggio ho deciso di riprovare senza sapere bene come farla, però sapevo che volevo usare le patate.. apro il frigo e chi vedo.. la robiola al tartufo comprata in uno dei miei attacchi di curiosità quando vedo un prodotto nuovo, l'associazione è stata immediata.. in freezer ci sono i porcini, ecco com'è nata la mia torta.. un po a caso direi!! Però è stata dura, a un certo punto mi son anche un pò innervosita perchè la pasta, nonostante fosse molto elastica, mi dava problemi e ho creato alcuni piccoli buchi che fortunatamente son riuscita ad arginare.

TORTA SALATA PATATE PORCINI E ROBIOLA AL TARTUFO

per una torta da 20 cm
per la pasta della Vitto
200 gr di farina manitoba
50 ml di acqua
50 ml di vino bianco

4 gr di sale
20 ml di olio evo
per il ripieno
2 patate medie
3 funghi porcini
1 spicchio d'aglio
80 gr di caprino
100 gr di robiola al tartufo
1 uovo
maggiorana
olio evo
1 tazza di vino bianco
sale



Lavorate assieme tutti gli ingredienti della pasta e dividetela in 5 panetti uguali, lasciate riposare per almeno un'ora coperti.

Nel frattempo pulite i porcini e tagliateli a fette grosse circa mezzo centimetro, scaldate dell'olio evo in una padella, unite lo spicchio d'aglio e i funghi. Fate cuocere qualche minuto e sfumate con poco vino bianco, lasciate completamente evaporare e allungate con dell'acqua, salate e finite la cottura.

Sbucciate le patate, affettatele a rondelle di mezzo centimetro sarso e bollitele pochi minuti in acqua salata.

Sbattete l'uovo e amalgamatevi la robiola, il caprino e la maggiorana tritata.

Stendete il primo panetto il più sottile possibile ungetelo con olio evo ed adagiatelo in una teglia unta anch'essa, tendete il secondo panetto ungetelo e posizionatelo sopra il primo, sul fondo mettete le patate poi fate uno strato coi porcini e sopra mettete la crema di formaggi. Stendete gli

altri tre panetti sempre ungendoli e posizionateli sopra il ripieno uno per volta. Prima di mettere l'ultimo strato di pasta posizionate sul bordo una cannuccia come si vede qui. Tagliate la pasta in eccesso tutto attorno alla teglia e ripiegate il bordo formando un cordone di pasta tutto attorno alla torta, vi rimarrà aperta solo la parte dove avete inserito la cannuccia, soffiare facendo alzare lo strato di pasta, togliete la cannuccia e sigillate velocemente il bordo. Cuocete a 180° per circa 45 minuti.



con questa ricetta partecipo all'MTC di settembre