

UNA POLPETTA TIRA L'ALTRA

Ormai è ufficiale.. non riuscirò mai a fare le polpette tonde.. mi vengono di tutte forme indefinite perchè le faccio morbide, daltronde mi piace che si sciolgano in bocca che non si crei un pastone in bocca e quindi dovrò rassegnarmi a vederle così.. oggi ne ho provata una davvero buona!!

Inoltre ho trovato una piada in frigo, ma di quelle che si comprano.. di quelle che compra lui perchè io le farei home made.. ma eccola li abbandonata e quindi penso ad usala per la presentazione del piatto..

POLPETTE DI PATATE CON FETA E PORRI

per circa 10 polpette grandi

2 patate medie

1 porro

100 gr di feta

1 uovo

1 cucchiaino di farina

maggiorana

scaglie di tartufo (facoltativo)

sale, pepe

per la salsa

1 porro

olio extravergine d'oliva

sale, pepe

piadina sottile

qualche foglia di rucola

Lessate le patate e lasciatele raffreddare.

Mondate i porri tagliateli a rondelle sottili e mettete a cuocere in una padella dove avrete scaldato un filo d'olio extravergine d'oliva, lasciate qualche minuto poi allungate con un po d'acqua e salate, continuate la cottura per 10 minuti.

In una ciotola sbattete un uovo, unite la maggiorana tritata, salate, pepate, unite la feta sbriciolata grossolanamente poi metà del porro le patate schiacciate qualche scaglia di tartufo tritata e un cucchiaino di farina!

Mettete a scaldare dell'olio extravergine d'oliva, formate delle polpette abbastanza grandi passatele nella farina e

mettetele a cuocere nell'olio caldo.

Con il frullatore ad immersione fate una crema con l'altra metà del porro, aggiustate di sale e mettete un filo d'olio. Tagliate a striscie larghe circa 3 cm la piadina avvolgetela attorno a dei cannoli di alluminio e mettete in forno caldo a 180° per 7-8 minuti finchè sarà croccante (vedi foto sotto) Sul piatto di portata versate un cucchiaino di crema di porri mettete sopra la piadina e disponete le polpette, a piacere con qualche foglia di rucola.



VOL-AU-VENT DUCHESSA CON POLPO E CREMA DI PORRI

Oggi voglio postare una ricetta semplice e classica, il polpo con le patate, come al solito mi piace metterci del mio, una volta un cuoco mi ha detto che in cucina più si migliora, più passa il tempo e più si tende a cercare nuovi abbinamenti, ad

aggiungere ingredienti.. che non sembrano mai abbastanza, sempre troppo semplici.. ora.. non è che io sia una grande cuoca ma mi accorgo che più passa il tempo e più effettivamente cerco di mettere quel qualcosa di mio nelle ricette.

VOL-AU-VENT DUCHESSA CON POLPO SU CREMA DI PORRI

per 4 vol-au-vent
300 gr di patate
30+10 gr di burro
20 gr di parmigiano
1 uovo
noce moscata
1 polipo piccolo
olive nere denocciolate
prezzemolo
1 spicchio d'aglio
1 porro
olio extravergine d'oliva
sale, pepe

Mettete a bollire una pentola con dell'acqua. Appena bolle, tenendo il polpo per la testa, immergete i tentacoli nell'acqua, rialzate il polpo e ripetete tre volte, adesso immergete completamente e lasciate cuocere circa 30 minuti, ma il tempo varia a seconda della grandezza, assicuratevi che rimanga sempre completamente coperto dall'acqua e provate a pizzicarlo con una forchetta per vedere se è tenero.

Lasciate intiepidire il polpo dentro l'acqua, prelevatelo e togliete la pelle dai tentacoli, tagliate a piccoli pezzetti. In una ciotola unite i pezzi di polpo, le olive nere tagliate a rondelle e il prezzemolo e l'aglio tritati, regolate di sale e pepe e condite con olio extravergine d'oliva.

Mentre il polpo cuoce mettete a bollire l'acqua per le patate, lessatele, poi pelatele e schiacciatele, unite i 30 gr di burro, il parmigiano l'uovo e un pizzico di noce moscata, mescolate bene, mettete tutto nella sac a poche e formate dei cerchi con un diametro di circa 8cm, sopra a questo formate altri due cerchi, mettete in una teglia coperta con carta forno e cuocete a forno caldo a 180° per 10-12 minuti, controllate quando saranno dorate.

In un padellino mettete i 10 gr di burro, tagliate il porro a rondelle e fatele rosolare, unite un pò d'acqua, circa due dita sopra i porri e cuocete 15 minuti, regolate di sale e pepe unite un filo d'olio e con il frullatore ad immersione formate una crema, tenetela un po densa quindi non lasciate asciugare troppo l'acqua.

Sul fondo di un piatto mettere due cucchiainate di crema di porri disponete sopra i vol-au-vent e riempiteli con il polpo.



RICOTTA IN CARROZZA CON PORRI E PANCETTA

E stasera cosa cucino??!! ogni tanto mi capita di non aver programmato niente e dover improvvisare, beh.. generalmente

sono le volte che si mangia meglio.. non so perchè ma le cene "apri il frigo e inventati qualcosa" mi riescono bene!! Allora, ieri sera ho trovato un porro che stazionava lì da un pò, una bella fetta di fantastico raschera dop, una confezione di pancetta affumicata.. e.. cosa vedono i miei occhi la mia tanto amata ricotta, lei è una presenza quasi fissa nel mio frigo, un po' un salvavita, quante torte salate, tortini, sformatini.. poi sul tavolo mi guarda una confezione di panbauletto.. pareva dire "mangiami mangiami".. e io ti mangio!!

Bene farò una rivisitazione della mozzarella in carrozza ma al forno, naturalmente con la ricotta e con "qualche" aggiunta!!

RICOTTA IN CARROZZA

per una teglia 20x20

8 fette di panbauletto ai 5 cereali

4 uova

200 ml di latte

300 gr di ricotta di mucca

150 gr di raschera dop cisalpino (o pecorino)

1 porro

coriandoli di pancetta affumicata da 100 gr

sale, pepe, olio extravergine d'oliva

Eliminate la foglia esterna del porro e ridurre la parte bianca a rondelline sottili, scaldare un filo d'olio e far rosolare il porro qualche minuto mescolando spesso, salate a piacere.

Sbattete 2 uova, salate, pepate e unitevi la ricotta, mescolate fino a formare una crema omogenea, unite il porro.

Sbattete le altre 2 uova con il latte salate e imbevete leggermente le prime 4 fette di panbauletto che disporrete sul fondo di una teglia foderata di carta da forno.

Tagliate a fette sottili il raschera, soffriggete la pancetta tagliata, senza olio.

Sopra il panbauletto mettete la crema di ricotta, poi ricoprite con le fette di raschera, la pancetta e infine con le altre 4 fette imbevute nel composto uova-latte.

Cuocete in forno caldo 180° per 25 minuti finchè sarà ben dorato, fate riposare 10 minuti in modo che il composto si rapprenda leggermente, sformate servite caldo!! gustoso, saporito ma delicato.. fantastico!!



SPAGHETTI AL BRANZINO

L'altra sera ho cucinato i portafogli di branzino, ma ricavando i filetti, attaccato alle spine e alla pelle rimane sempre della polpa di pesce e con quello che costa è proprio un peccato buttarla, quindi ho pensato di crearci un'altra cenetta facendo un bel sughetto.. naturalmente si possono anche usare i filetti del pesce, questa è solo un'idea per sfruttare al meglio il cibo!!

SPAGHETTI AL BRANZINO

(ingredienti per 2 persone)

180 gr di spaghetti

“avanzi di branzino” o filetti di branzino

porro

10-12 pomodorini datterini

4-5 foglie di basilico

1 spicchio d'aglio

vino bianco

tabasco

olio extravergine d'oliva

Mettete a cuocere gli spaghetti in acqua salata. In una padella mettete a scaldare un po d'olio extravergine d'oliva, mettete uno spicchio d'aglio intero, qualche rondella di porro e gli avanzi di pesce, appena il pesce cuoce iniziate a staccare la "carne" dalle lisce e dalla pelle, fate attenzione però alle spine!! Una volta prelevata tutta la carne eliminare gli scarti e sfumate col vino bianco, appena il vino sarà evaporato mettete i pomodorini tagliati a metà, lasciar cuocere una decina di minuti, mettere qualche goccia di tabasco e delle foglie di basilico spezzattate. Scolate gli spaghetti ancora al dente e metteteli in padella con un po d'acqua di cottura, finire la cottura, condire con un filo d'olio e servite.

PORTAFOGLI DI BRANZINO CON PATATE E PORRI

PORTAFOGLI DI BRANZINO

ai porri e patate

(ingredienti per 2 persone)

2 branzini piccoli

2 patate piccole

1 porro

rosmarino

olio extravergine d'oliva, sale, pepe



Mettete a lessare le patate, sbucciatele e passatele nello schiaccia patate, salate, pepate, condite con olio extravergine d'oliva e rosmarino tritato.

Se il vostro pescivendolo non vi ha pulito il branzino fate come me, lavate il branzino, tagliate il ventre del pesce e togliete le interiora, lavate bene, poi incidete sopra la coda del branzino e tirate togliendo la pelle da entrambi i lati, a questo punto sempre partendo dalla coda ricavate i filetti.

Tagliate la punta estrema dei porri, dalla parte più verde dove le foglie sono un po' rovinare, eliminate la prima foglia, poi ricavate tutte le altre foglie intere, lavatele e scottatele un minuto in acqua bollente.

Battete i filetti poggiandovi sopra la pellicola in modo da non sfibrarli, ora prendete le foglie di porro ben asciutte e stendetene 3 leggermente sovrapposte in una teglia che avrete ricoperto con carta da forno, disponete un filetto di branzino all'estremità della foglia dalla parte dov'è più chiara, ricoprite con un paio di cucchiari di composto di patate, poggiate sopra l'altro filetto, mettete un filo d'olio e un po' di sale, avvolgete con le foglie, mettete a cuocere in forno caldo a 180° circa 25 minuti.

Se le foglie dovessero iniziare a bruciare potete coprire con un foglio di alluminio!



ombelico-diver.blogspot.com