

ARROSTO AGRODOLCE

Oggi il mio blog compie ben tre anni, sembra ieri ma nello stesso tempo sembra passato molto di più, tante persone conosciute, tanti progetti, tante cose che mai mi sarei aspettata. Ad ogni modo nel mio piccolo sono soddisfatta e di sicuro questo mi dona l'entusiasmo per andare avanti sempre meglio, ed io mi sento sempre più coinvolta da questo strano mondo!

Se mi fermo a pensare come negli ultimi anni la cucina abbia invaso il mondo televisivo e quello del web rimango quasi stupita. La mia passione per questo mondo era già evidente a 18 anni quando la scelta sul proseguimento degli studi era combattuta tra scuola alberghiera o accademia di moda, io scelsi la seconda e non avrei mai pensato che dopo tanti anni quel fantastico mondo fatto di pentole e mestoli sarebbe riemerso così prepotente e che mi sarei ritrovata dopo 3 anni di blog proprio nel boom di questo ormai fenomeno del momento. Vent'anni fa sembrava un mondo fatto solo di sacrifici in cui i cuochi rimanevano chiusi nelle loro cucine a preparare deliziosi manicaretti a testa bassa mentre tutti si divertivano e festeggiavano, oggi invece questo lavoro si è nobilitato donando il giusto rilievo a chi fatica dietro ad un fornello.

A volte può sembrare, e a volte forse lo è, esagerato lo studio maniacale che si nasconde dietro ad una ricetta, ma è anche vero che la cura di un piatto è fondamentale, la sua presentazione ci predispone bene e l'aspetto estetico è un piacere per la vista prima che per il palato.

Sui nostri blog siamo abituati a creare degli allestimenti che donano a chi guarda una sensazione, sicuramente bella, sicuramente coinvolgente alla quale difficilmente rinuncierei io che di emozioni mi nutro, ma che nulla hanno a che vedere con i piatti che ci servono al ristorante. Di sicuro una ciotola con il sugo che cola sul bordo servita al ristorante non ci donerebbe una bella sensazione, è strano come invece la

stessa immagine riportata sulla pagina di un blog cambi completamente, donandoci quella sensazione rustica, calorosa ed avvolgente che tanto ci piace.

Io non sono mai riuscita a trovare in nulla un mio stile unico e continuativo, non perché io non trovi me stessa ma perché sono proprio così, tante cose e tanti stili che di volta in volta predominano uno sull'altro e si trasformano nel tempo. Potete incontrarmi struccata, spettinata e con una tuta addosso o ben truccata e con tacchi alti ma sono sempre io, non ci riesco ad essere sempre uguale. A volte però è anche bello mettersi alla prova con qualcosa che non ci viene proprio naturale, ma che comunque ci dona soddisfazione e piacere nel farlo. Oggi io ho fatto questo, ho sfidato me stessa e ammetto di aver dovuto studiare abbastanza, mi sono resa conto che per realizzare un bell'impiattamento servono tanti elementi con cui comporre il piatto. Non so se ho fatto un lavoro all'altezza del contest ma come primo esperimento mi ritengo personalmente piuttosto soddisfatta!!!



ARROSTO AGRODOLCE

per 4 persone

400 g di fettine scelte di manzo
200 g di fettine scelte di vitello
200 g di lonza di maiale
80 g di bacon

10/12 prugne secche polpose
finocchietto
2 finocchi
12 mandorle con la buccia
100 g di succo d'arancia
12 g di burro
4 g di Maizena
aceto balsamico di Modena
sale, pepe
olio extravergine d'oliva



Disponete sulle fettine di carne della pellicola trasparente e battetele con il batticarne. Stendete la metà delle fettine di manzo leggermente sovrapposte, mettetevi sopra quelle di vitello nel verso opposto, proseguite con quelle di lonza e terminate con quelle di manzo. Salate e pepate abbondantemente. Su un lato mettete le prugne facendo una fila da due per tutta la larghezza dell'arrosto. Lavate, asciugate

e tritate il finocchietto, distribuitelo sulla carne e arrotolate piuttosto stretto. Avvolgete con il bacon e legate l'arrosto con lo spago da cucina. Cuocete in forno caldo 180°C per circa 40-45 minuti. Scolate il sugo dell'arrosto e tenetelo da parte. In una padella fate sciogliere il burro, aggiungere la maizena e mescolate bene per evitare i grumi, unite il succo d'arancia e il sugo dell'arrosto, mescolate continuamente finché la salsa inizierà a sobbollire. Eventualmente regolate di sale. Filtrate la salsa per eliminare eventuali grumi. Lavate i finocchi, eliminate la parte esterna e tagliatelo a fette il più sottile possibile. Condite con sale pepe e olio extravergine d'oliva. In un lato del piatto disponete una parte dei finocchi creando una "torretta". Tagliate le mandorle a lamelle e cospargetele sui finocchi. Tagliate l'arrosto a fette massimo 1 centimetro. Appoggiate tre sui finocchi. Decorate con la salsa all'arancia e gocce di aceto balsamico. Per creare delle gocce piccole potete versare l'aceto su di un piattino e raccogliarlo con uno stuzzicadente, appoggiando lo stuzzicadente sul piatto creerete un piccolo pois.





con questa ricetta partecipo fuori concorso al contest di
Taste&More



TORTA MANDORLATA ALLE PRUGNE

La prima cosa che avrete pensato è “ma la stagione delle prugne è passata”. Invece c’è chi ancora ne ha nel frigorifero, si perché queste prugne si conservano a lungo per diversi mesi, e comunque questa torta è troppo buona per rimanere nel mio archivio!! Le angeleno me le ha regalate una mia carissima amica e questa torta è per lei, diciamo per terminarle.

Potete realizzare la torta anche con le mele o con la frutta sciroppata.



TORTA MANDORLATA ALLE PRUGNE

per una teglia 20×30

500 g di prugne angeleno

140 g di burro

150+40 g di zucchero

70 g di farina 00

75 g di farina di mandorle

45 g di farina di riso

2 uova

3-4 cm di radice di zenzero

scorza di 1 limone bio

1/3 di cucchiaino di bicarbonato

80 g di mandorle a scaglie

20 g di miele d'acacia
20 g di liquore alle prugne



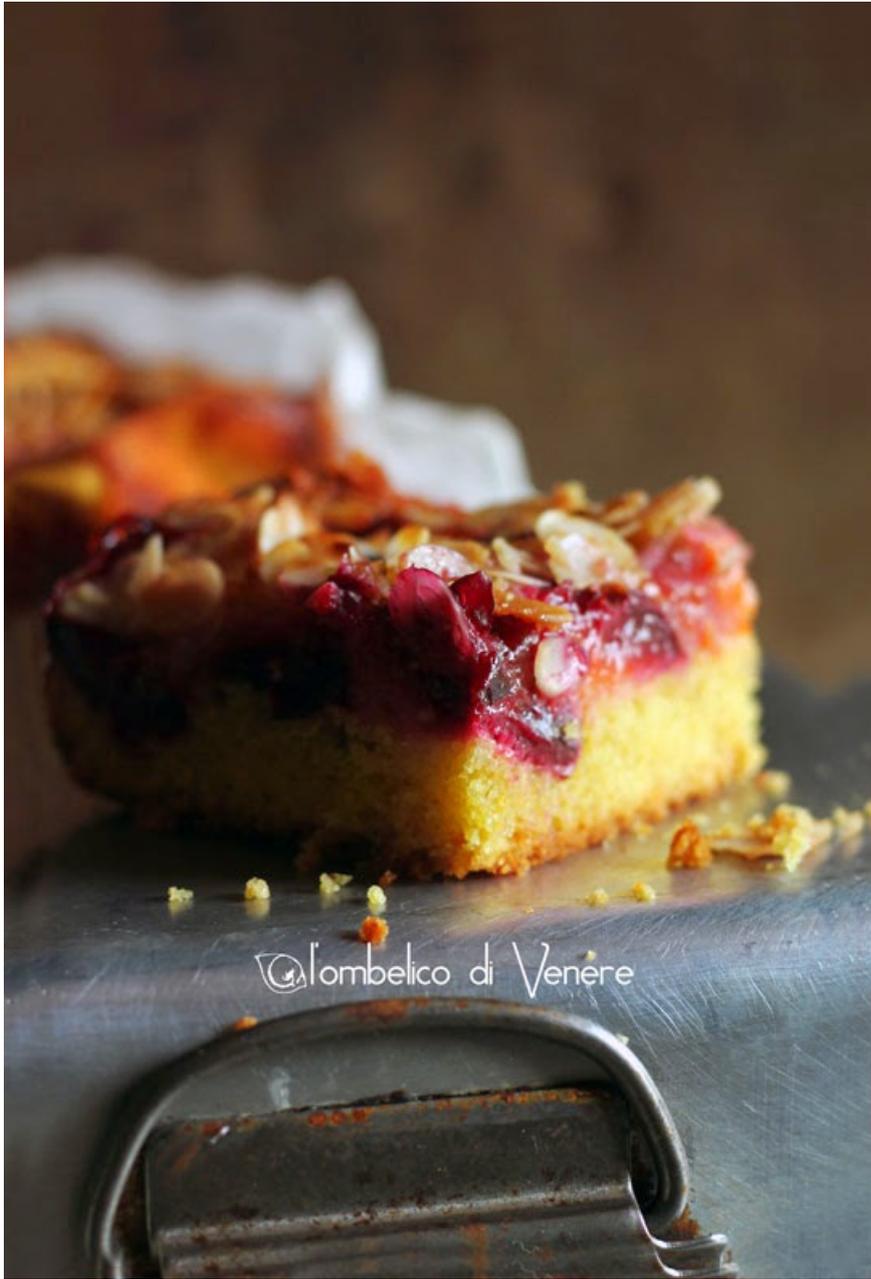
Lavate le prugne, privatele del nocciolo e tagliatele in 4 parti. Mettetele in padella assieme a 40 grammi di zucchero. Dopo qualche minuto sfumate con il liquore e fare addensare il sugo che si sarà formato.

Montate il restante zucchero con il burro morbido, quando il composto sarà chiaro e gonfio unite un uovo per volta, aggiungete il secondo quando il primo sarà assorbito. Continuate a montare il composto. Unite le farine setacciate, il bicarbnato, lo zenzero e la scorza di limone grattugiata. Amalgamate l'impasto. Foderate con carta forno una teglia 20x30, stendete l'impasto e ricoprite con le prugne cotte. Cospargete con le mandorle a lamelle e distribuite il miele in

modo omogeneo.

Cuocete a 180° per circa 35 minuti, fate attenzione che le mandorle non si brucino, nel caso ricoprite con carta di alluminio.





L'ombelico di Venere



L'ombelico di Venere



TORTA CREMOSA AL CIOCCOLATO E PRUGNE AL SANGIOVESE

A Ravenna tutti gli anni in questo periodo, quest'anno per la precisione il 9-10-11 novembre, si svolge la manifestazione GiovinBacco Sangiovese in Festa.

Durante le tre giornate sarà possibile partecipare a

laboratori, incontri, acquistare prodotti gastronomici tipici della zona e naturalmente degustare i migliori Sangiovesi della Romagna.

Al termine, verrà premiato il miglior Romagna Sangiovese Riserva 2009 tra quelli in competizione.

Anche quest'anno GiovinBacco in collaborazione con Ravennanotizie.it, organizza il concorso "vinci e brinda con noi!" che consiste nel realizzare una ricetta che contenga vino Sangiovese.

Io ho deciso di partecipare con questa ricetta che trovo sia riuscita fantastica, sono partita da una confettura di prugne al sangiovese che ho utilizzato per realizzare la torta, con il vino rimasto dalla macerazione ho realizzato una salsa mou che alleggerita con la panna è diventata un'ottima mousse dal sapore di vino, prugne e cannella.



**TORTA CREMOSA AL CIOCCOLATO E PRUGNE AL SANGIOVESE
CON MOUSSE AL CARMELLO DI SANGIOVESE**

per uno stampo 20×10

*per la confettura di prugne al Sangiovese

250 gr di prugne rosse

100 ml di vino Sangiovese superiore

125 gr di zucchero+1 cucchiaino
cannella

**per il mou di Sangiovese

liquido di macerazione delle prugne

2 cucchiaini di panna fresca

per la torta

80 gr di cioccolato
80 gr di burro
85 gr di zucchero
2 uova
10 gr di farina
*150 gr di confettura di prugne al Sangiovese
per la mousse al caramello di Sangiovese
**50 gr di mou al Sangiovese
150 gr di panna fresca





Per la confettura: tagliate le prugne a piccoli pezzi e metteteli in una ciotola con il vino, i 125 gr di zucchero e poca cannella, lasciate macerare per circa 20 ore. Scolate le prugne e mettetele in una casseruola con un bicchiere del vino di macerazione e un cucchiaino di zucchero. Lasciate cuocere circa un'ora e fate raffreddare.

Contemporaneamente fate ridurre il restante vino finchè raggiungerà la consistenza del mou, aggiungete due cucchiaini di panna fresca e mescolate bene. Lasciate raffreddare, montate la rimanente panna con un pizzico di sale e unitela delicatamente al mou di Sangiovese.

Per la torta: sciogliete il cioccolato fondente con il burro,

unite lo zucchero e lasciate intiepidire, unite poi un uovo per volta incorporandoli bene. Infine mettete la farina e la confettura di prugne al Sangiovese. Inburrate lo stampo e versate l'impasto. Cuocete a 160 gradi per circa 20 minuti. Fate attenzione che la parte centrale rimanga molle, quindi non del tutto cotta.

Lasciate completamente raffreddare, sfornate farcite con la mousse e decorate con il restante mou di Sangiovese.