

CARAMELLE AI FORMAGGI E SPECK CON SALSA ALL'ASIAGO

Eccomi qui.. dopo un'altra ondata di assenze dalla blogsfera.. sempre giustificata da questo cattivissimo mal di testa.

Domenica, visto che non sapevo dove andare ho fatto una "bella gita" al pronto soccorso e mi son goduta il soggiorno con due flebo attaccate al braccio, beh.. ora non dico niente, solo la mattina ho paura di svegliarmi con questo tormento. Almeno ho parlato col neurologo che per ora mi ha dato una cura da fare. Ma parliamo di cose buone che è meglio.. era da un po che volevo provare questa pasta bicolor e devo dire che è molto bella da vedere anche se il lavoro è un po lungo!!



**CARMELLE AI FORMAGGI E SPECK
CON SALSA ALL'ASIAGO**

per 6-7 persone

per la pasta

650 gr di farina circa

6 uova

5-6 cucchiaini di concentrato di pomodoro

per il ripieno

300 gr di ricotta di pecora

180 gr di raviggiolo

150 gr di formaggio campagnolo

60 gr di Parmigiano Reggiano

100 gr di speck

per il condimento

100 gr di asiago
200 gr di latte parzialmente scremato
12 gr di farina 00
sale
4-5 noci
burro



Impastate 3 uova con 300 gr di farina fino a formare un'impasto omogeneo e liscio, avvolgere la pasta nella pellicola e lasciatela riposare per 15 minuti.

Nel frattempo impastate altre 3 uova con il concentrato di pomodoro e i 350 gr di farina, quando il composto sarà liscio avvolgetelo nella pellicola e lasciate riposare 15 minuti.

Amalgamate assieme tutti i formaggi e lo speck a piccolissimi

cubetti.

Tirate entrambe le paste con la macchinetta ma non fatela troppo sottile, tagliate delle strisce larghe 1,5 cm, sovrapponetele una sull'altra per mezzo cm scarso alternando la rossa e la gialla (circa 5-6 strisce) schiacciatela un po' col mattarello in modo che non si apra, passate la pasta alla macchinetta in un livello più sottile, in questo modo si "sigillerà". Se fosse necessario prima di sormontare le varie strisce inumidite la pasta sui lati in modo che diventi più appiccicosa e quindi si attacchi meglio.

Rifilate i lati della striscia di pasta e tagliate ogni 8 cm circa, al centro mettete il ripieno, sovrapponetegli un lato della caramella e sopra mettete l'altro cercando di sigillarlo bene, chiudete con un pizzicotto i lati delle caramelle.

Cuocete pochi minuti in acqua poco salata.

Per la salsa, in un pentolino mettete la farina e aggiungete poco alla volta il latte mescolando continuamente per non formare grumi, portate a bollore, spegnete il fuoco e aggiungete l'asiago mescolando finché non si scioglie completamente.

Nei piatti di portata stendete la crema di asiago disponete sopra le caramelle, velatele appena con del burro e cospargete con gherigli di noci.



ombelicodivenere.blogspot.it

CAPPELLETTI RICOTTA E
RAVIGGIOLO CON POMODORINI

CONFIT E SALSA DI FOSSA

Ci pensate che il mio blog porta il nome del simbolo dell'Emilia Romagna e io ancora non ne ho pubblicato nemmeno una ricetta!?!? Direi che è giunta l'ora di rimediare, e ora è arrivato il suo momento!!!

Alcuni anni fa mi ero messa in testa di preparare cene a tema e ho pensato bene di iniziare da una cena Romagnola rivisitata, ovviamente invito gli amici come cavie, tra di loro c'è una vera romagnola con tanto di "èssce" super pronunciata che però non mangia parmigiano.. ma come si può?!?!? comunque mia mamma ha sempre fatto i cappelletti con ripieno di solo parmigiano allora ho dovuto trovare una variante, mi guardo le dispense del corso di pasta sfoglia fatto proprio a casa Artusi con le mitiche sfogline e mi trovo i cappelletti all'uso di Romagna.. eccoli!!! Contengono solo prodotti della mia regione e sono davvero troppo buoni!!!

Il **raviggiolo** è un formaggio fresco molle di latte vaccino o ovicaprino.

Viene chiamato anche **raveggiolo** e **ravaggiolo**.

È tipico dell'Appennino tosco-romagnolo. Per prepararlo si aggiunge al latte il caglio e si lascia coagulare per poco tempo, poi, senza rompere la cagliata si fa scolare su stuoie o canestri di vimini o di plastica o tra foglie di felce, di fico o di cavolo.

Si consuma fresco, entro pochi giorni dalla preparazione; il periodo di produzione, data la sua freschezza, parte da settembre fino a marzo.

Le sue caratteristiche sono: altezza di circa 2,5 cm; diametro 15–25 cm; peso da 800 g a 1,4 kg; la sua forma è vagamente rotonda. Pasta semidura e tenerissima, colore bianco latte con il sapore dolcemente delicato, un po' burroso.

fonte WIKIPEDIA

Il **formaggio di fossa** è un tipico formaggio originario di Sogliano al Rubicone (FC) ma anche prodotto storicamente a Talamello (RN) e Sant'Agata Feltria (RN). Oggi, per estensione, viene prodotto in diversi comuni del Montefeltro e della val Metauro. A differenza delle altre località, Talamello è l'unica che, come vuole la tradizione, infossa il

formaggio una sola volta all'anno e questo per ottenere il massimo della qualità. La produzione di Sogliano appare invece quella più antica.

Il formaggio di fossa può essere di pura pecora o misto (ovverosia di latte vaccino e di pecora) e viene stagionato per tre mesi in tipiche fosse di forma ovale scavate nella roccia.

fonte WIKIPEDIA



**CAPPELLETTI RICOTTA E RAVIGGIOLO
CON POMODORINI CONFIT E SALSA DI FOSSA**

per 4 persone

per la pasta

4 uova

300 gr di farina 00
100 gr di semola
per il ripieno
200 gr di ricotta fresca di mucca
200 gr di Ravigliolo
60 gr di Parmigiano Reggiano
2 uova
1 tuorlo
per i pomodori confit
30 pomodorini ciliegia
timo
salvia
maggiorana
origano
sale, pepe, olio evo
per la salsa al formaggio di fossa
150 ml di latte
70 gr di pecorino di fossa

Per i pomodorini, accendete il forno a 100°. Tagliate a metà i pomodorini, privateli dei semi, conditeli con olio evo, le erbe tritate finemente, sale e pepe, disponeteli con la parte tagliata verso l'alto su una teglia ricoperta di carta forno e lasciate cuocere circa 75 minuti.

Per la pasta, disponete la farina e la semola su un tagliere con la mano create un buco al centro, rompete le uova e mettetele al centro della farina. Iniziate a lavorare le uova con una forchetta prendendo sempre più farina, iniziate poi ad impastare con le mani e lavorate fino a raggiungere un impasto omogeneo e liscio, mettete la pasta sotto ad un piatto e lasciate riposare 15 minuti.

Per il ripieno, lavorate con una forchetta la ricotta, il ravigliolo, il parmigiano le uova e il tuorlo.

Stendete la pasta sottile e tagliate dei quadrati di circa 4x4 cm. Al centro di ognuno disponete del ripieno chiudete a triangolo stringendo bene tutto il bordo, avvicinate le due punte e bloccatele assieme.

Lasciate asciugare i cappelletti per 30 minuti su un tagliere che avrete spolverato con della farina.

Per la salsa, fate scaldare il latte e scioglietegli dentro il pecorino di fossa grattugiato (la quantità di pecorino può variare a seconda dei gusti)

Cuocete la pasta, scolatela e condite con la salsa rimescolando bene. Servite i cappelletti accompagnati dai pomodorini e pecorino di fossa a scaglie.
PS. a casa mia i cappelletti si fanno belli grossi!!!





Pappalotti

ombelicodivenere.blogspot.it





ringrazio la deliziosa Giulia di PAROLE DI ZUCCHERO
per avermi donato questo gradito premio
Se non la conoscete vi consiglio di fare un salto da lei che
propone dolci meravigliosi, io da amante dei dolci U.S.A. ne
sono rapita!!
inoltre ringrazio Tonia del blog GLI ASSAGGI DI TONIA
per avermi donato questo
anche da lei troverete torte magnifiche decorate, davvero
brava!!!