

FRITTATA RUSTICA ALLA BIRRA E RICOTTA

Mentre torno dal lavoro tante volte penso a cosa cucinare per cena perchè nonostante tutti pensino che sia sempre piena di idee a volte il vuoto totale regna nella mia mente e la voglia di fermarsi al supermercato è pari a zero, allora bisogna dar fondo alla dispensa.. patate, uova e tonno direi che non mancano mai nella mia, anche perchè se ci avete fatto caso un tonno in offerta da comprare c'è sempre, un piccolo salvacena/pranzo. E io che faccio!?! ovvio... frittata!!

Ho sfumato le verdure con una birra artigianale al sale di Cervia, la Salinae che secondo me si sposava bene coi tutti gli altri sapori.

Questa birra ha un sapore ovviamente un pò diverso dalla classica bionda, già dal profumo si intuisce la sua caratteristica, io non sono una grande intenditrice ma il profumo e il sapore floreale ed erbaceo lo percepisco e al contrario di quello che si potrebbe pensare non è propriamente salata ma appena sapida, a mio parere è perfetta per l'aperitivo e accompagnata a piatti semplici e poco "robusti" come questa frittata.



ombelicodivenere.blogspot.it

FRITTATA RUSTICA ALLA BIRRA E RICOTTA

per 4 persone

600 gr di patate

1 cipolla bianca

100 gr di tonno all'olio d'oliva sgocciolato

200 gr di ricotta

5 uova

1/2 bicchiere di birra al sale di Cervia

erbe miste (rosmarino, salvia, maggiorana, timo limone)

olio extravergine d'oliva

3 cucchiaini di pan grattato

sale, pepe

Sbucciate le patate, lavatele, tamponatele con della carta assorbente e tagliatele a rondelle di un paio di millimetri,

mettetele a cuocere in una larga padella per 6-7 minuti, nel frattempo tagliate grossolanamente anche la cipolla a fette spesse, sbattete le uova con poco sale e abbondante pepe e "sbricciolatevi" dentro la ricotta. Aggiungete le cipolle alle patate, lasciate rosolare pochi minuti e sfumate con la birra, quando sarà sfumata unite il tonno sbricciolato e le erbe tritate, versate sopra il composto di uova e ricotta, con un cucchiaino di legno staccate continuamente la frittata dai bordi e praticate dei "tagli" nel mezzo in modo da far andare sotto il liquido della frittata, in questo modo si cuocerà meglio e al momento di rovesciarla la parte sopra sarà già piuttosto cotta. Spargete il pangrattato sulla frittata, appoggiatevi sopra un piatto della sua grandezza e girate velocemente la padella, tenendo fermo il piatto con la mano, fate scivolare la frittata nuovamente nella padella e cuocete pochi minuti.



ombelicodivenere.blogspot.it



con questa ricetta partecipo al contest di Simona



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 cucchiari 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

BISCOTTI ALLA RICOTTA COCCO E BANANA

Sono appena uscita da 3 giorni di full immersion nel mio tanto "amato" mal di testa, ho sempre dovuto convivere con questa "sofferenza" che però generalmente non durava più di un

giorno ma ultimamente sto peggiorando, gli attacchi purtroppo si fanno più frequenti e anche più cattivi, ormai le medicine contano davvero poco e la puntura che faccio a volte non basta, e a sto punto quasi nemmeno due! Speriamo che l'ennesimo controllo stavolta mi porti ad un risultato!

In questi giorni quindi non son nemmeno riuscita ad accendere il computer, mi perdonerete se non vi rispondo ai commenti ma in questo momento piuttosto preferisco passare direttamente dai vostri blog!

Oggi vi lascio questi morbidi e deliziosi biscottini, sono molto versatili io li ho fatti anche con il succo d'arancia e devo dire che non so quali siano i migliori! Io li ho "formati" con la sac à poche ma si possono fare dei mucchietti anche semplicemente con un cucchiaino.



ombelicodivenere.blogspot.it

**BISCOTTI ALLA RICOTTA
COCCO E BANANA**

per circa 30 pezzi

110 gr di burro freddo

130 gr di zucchero

1 uovo grande

150 gr di ricotta

80 gr di banana matura

150gr di farina

60 gr di farina di cocco

20 gr di granella di nocciole

1/2 cucchiaino abbondante di lievito per dolci

la punta di un cucchiaino di bicarbonato di sodio
1/2 cucchiaino raso di sale fino
30 gr di gocce di cioccolato fondente



Lavorate il burro con lo zucchero finchè si sarà formata una crema, unite l'uovo e fatelo ben amalgamare. Aggiungete la ricotta e la banana tagliata a pezzi molto piccoli, mescolate velocemente. Unite la farina setacciata assieme al bicarbonato, il lievito e il sale, infine inserite nel composto la farina di cocco, la granella di nocciole e le gocce di cioccolato.

Inserite tutto in un sac à poche con bocchetta a stella da 18mm e formate dei mucchietti non tanto larghi ma abbastanza

alti (questo perchè in cottura i biscotti tendono ad allargarsi e abbassarsi), mettete le teglie in frigorifero per almeno 2 ore, in questo modo eviterete in parte che i biscotti di schiaccino troppo e perdano completamente la rigatura creata con la bocchetta. Cuocete a 180° forno statico per circa 20 minuti, o almeno fino a doratura. Servite freddi e conservate in una scatola di latta o in un vaso ben chiuso.



con questa ricetta partecipo al contest
Keep Calm And Drink Tea di Valy Cake and



CRACKER DI RICOTTA CON MELE AL MIELE E ZAFFERANO

Innanzitutto vorrei ringraziare tutti quelli che sono passati da qui in questi giorni e mi hanno lasciato un pensiero, ma anche quelli che semplicemente sono passati silenziosi, è bello leggere la vostra "vicinanza"

Ho passato una ventina di giorni lontana dalle mie ricette e anche un po' dalla mia casa a dir la verità ma l'ho fatto volentieri, ora però ho ripreso in mano gli attrezzi del mestiere e mi sono messa all'opera.

Ho ricevuto la proposta di realizzare una ricetta per un picnic con le pink lady, queste fantastiche mele che tra l'altro sono le mie preferite, e non lo dico perché "devo".. se qualcuno si ricorda già ne avevo parlato per la mia torta cremosa di mele e noci.

Ho avuto pochissimo tempo per pensare cosa preparare di adatto ad un picnic ma la mia testa ha elaborato questi cracker, ho cercato di dare un'equilibrio ai sapori, il dolce del miele, il salato dello speck e del pecorino e l'asprino della mela. Direi che in bocca a mio parere, il tutto è molto armonico e anche il mio un po' "delicatino" fidanzato, nonostante l'iniziale titubanza ne ha mangiati 4 e gli sono pure piaciuti.. è.. sono soddisfazioni!!!!



**CRACKERS DI RICOTTA CON MELE
AL MIELE E ZAFFERANO**

per circa 20 pezzi

per i crackers

200 gr di farina 00

100 gr di ricotta di mucca

45 gr di olio extravergine d'oliva

50 ml di acqua

5 gr di sale fino

maggiorana

per la farcitura

160 gr di ricotta fresca di mucca

100 gr di pecorino poco stagionato

8-9 fette di speck spesse 2 mm

2 mele pink lady
40 gr di miele d'acacia
1 cucchiaino di zafferano
5 noci
10 gr di burro



Per i crackers, impastate assieme tutti gli ingredienti, fate attenzione a regolare la quantità di acqua perchè potrebbe servirne di più o di meno in base alla vostra farina, comunque dovete ottenere un'impasto molto morbido ma non appiccicoso. Lavate e asciugate bene il timo, inserite le foglioline nell'impasto. Avvolgete tutto nella pellicola per alimenti e lasciate riposare circa venti minuti.

Eliminate il torsolo delle mele lasciando un buco di un paio

di centimetri di diametro e tagliatene delle fette rotonde alte circa mezzo cm, fate scaldare il miele, scioglietevi dentro lo zafferano e spennellate la miscela su entrambi i lati delle rondelle di mele.

Grattugiate il pecorino con una grattugia dai fori grossi, unitelo alla ricotta e amalgamate.

Tagliate le fette di speck in strisce larghe 1.5 cm per il senso della lunghezza.

Stendete la pasta alta circa 3-4 mm, tagliate dei cerchi un po più larghi delle mele e cuoceteli per 7-8 minuti a 180° forno statico. Togliete dal forno, al centro di ogni cerchio mettete un cucchiaino abbondante di mousse di ricotta e pecorino, adagiate sopra la fetta di mela (la mousse dovrebbe rimanere dove si trova il buco della mela) avvolgete attorno al buco della mela la fetta di speck, al centro posizionate un quarto di una noce, infornate nuovamente per altri 12-15 minuti circa, controllare la cottura, quando i carackers saranno dorati togliete dal forno.



ombelicodivenere.blogspot.it



con questa ricetta partecipo al contest Pink Lady



MOUSSE DI AVENA ALLA RICOTTA E LEMON CURD

Qualche giorno fa ero a pranzo da mia mamma che ha preparato il riso e mi ha ricordato di quando lo preparava con il latte, come primo piatto intendo, era davvero buono e credo siano almeno 15 anni che non lo mangio, sicuramente adesso avrebbe il sapore dei ricordi e mi riporterebbe indietro nel tempo.

Del risolatte esiste anche la versione dessert che tutti conoscete e così ispirata da quello, ho voluto creare, più o meno, questa variante all'avena.

Subito credovo fosse una buona idea, poi mentre la preparavo ho iniziato ad avere dubbi sulla consistenza, poi quando era finita non mi convinceva ma quando ho assaggiato tutto l'insieme devo dire che ne sono rimasta piacevolmente colpita. Nel complesso la crema è delicata e dolce e il fatto che l'avena non si spappoli mi è piaciuta perchè mantiene una nota "croccante" anche se non troppo. Inizilamente avevo pensato di abbinare una confettura ma avrebbe reso tutto stucchevole invece il lemon curd si adatta perfettamente e in bocca crea un'ottimo bilanciamento tra aspro e dolce.



MOUSSE DI AVENA ALLA RICOTTA E LEMON CURD

per 2-3 porzioni

50 gr di avena decorticata Melandri Gaudenzio

70 gr di zucchero semolato

500 gr di latte intero

500 gr di acqua

scorza di 1/2 limone

un pezzetto di bacca di vaniglia

10 gr di latte di mandorle

100 gr di ricotta di mucca fresca

per il lemon curd

1 limone bio
1 uovo
35 gr di burro freddo
80 gr di zucchero

Lavate accuratamente l'avena sotto acqua corrente fresca, in un pentolino mettete l'acqua e il latte, immergetevi l'avena e mettete sul fuoco, aggiungete la vaniglia, lo zucchero e la scorza grattugiata di 1/2 limone, cuocete per circa 2 ore a fuoco lento, l'avena deve essere ben cotta, ma fate attenzione quando il liquido inizierà a scarseggiare che non attacchi e si bruci, quindi mescolate spesso ed eventualmente aggiungete un'altro po di liquido, la consistenza finale risulterà una crema densa e un po collosa dal sapore lievemente caramellato ma l'avena rimarrà intatta e soda.

PS. la cottura può variare in base ai gusti, se vi piace più "dura" basterà diminuire il liquido e ridurre i tempi di cottura.

Aggiungete il latte di mandorla e lasciate completamente raffreddare. Aggiungete la ricotta fresca ed amalgamate bene! Riempite dei vasetti monodose fino a due dita dal bordo e conservate in frigorifero.

Per il lemon curd, tagliate il burro molto freddo in piccoli cubetti e tenetelo in frigo fino all'utilizzo, in un pentolino sbattete poco l'uovo con lo zucchero, lavate accuratamente il limone, privatelo della scorza che aggiungerete assieme al suo succo, all'uovo.

Mettete sul fuoco a fiamma bassa e mescolate continuamente, iniziate ad unire un pezzetto per volta il burro, mettete il secondo pezzetto quando il primo sarà completamente sciolto, in questo modo "raffredderete" sempre il composto impedendo all'uovo di cuocere formando sgradevoli grumi.

Quando l'ultimo pezzetto di burro si sarà sciolto spegnete il fuoco e passate il lemon curd in un colino in modo da ottenere una crema liscia.

Lasciatela raffreddare poi disponetene un paio di cucchiaini in ogni vasetto.

Conservate in frigo.



ombelicodivenere.blogspot.it



ombelicodivenere.blogspot.it



Ringrazio tanto Maria per avermi donato questo gradito premio.



e vorrei ringraziare anche Martina per questo premio, grazie mille davvero!!!!



TORTA AL CIOCCOLATO E RICOTTA

Piano piano sto reinserendo le foto nei post, purtroppo me ne mancano davvero tante e alcune di quelle che ho recuperato non sono un gran chè.. me ne farò una ragione anche se mi dispiace molto aver perso una bella fetta di questo anno di blog... qualcuno qui dovrà farsi perdonare!!!!

Consoliamoci con l'ennesimo dolce, c'è stato un periodo in cui avevo voglia di torte al cioccolato, ne ho fatta qualcuna con aggiunta di caffè o di nocciole, tutte buonissime ma nella mia "ricerca" è spuntata l'idea di questa torta vista su un libricino che prevede la cottura in forno a bagno maria, in questo modo la consistenza risulta umida ed estremamente scioglievole, quasi una via di mezzo tra una torta e un budino. Ma la ricetta prevedeva l'uso del burro io invece dovevo usare della ricotta che era avanzata, e così il mio primo esperimento fu quello di sostituire completamente il burro con ricotta e yogurt (altro ingrediente sull'orlo della scadenza), ne rimasi piacevolmente sorpresa tanto da volerla rifare in versione "foresta nera" e solo con la ricotta.

Il risultato è pressochè identico alla prima torta. In questo caso ho usato due cioccolati differenti ma si può fare anche solo con il fondente, inoltre potete usare del liquore al posto dell'acqua, o anche del succo d'arancia (omettendo però lo sciroppo di amarena). Poi, last but not least, devo dire che conserva benissimo il sapore e la medesima consistenza per più giorni rispetto ad una torta "normale"



TORTA AL CIOCCOLATO E RICOTTA

per una torta da 18 cm

- 40 gr di cioccolato gianduia
- 40 gr di cioccolato fondente
- 8 gr di cacao amaro
- 30 gr di acqua
- 2 cucchiaini di sciroppo all'amarena
- 2 uova
- 150 gr di ricotta
- 45 gr di zucchero

15 gr di farina di riso
bicarbonato di sodio
13 amarene sciroppate
a piacere
zucchero a velo



ombelicodivenerè.blogspot.it

In una ciotola mettete il cioccolato fondente, il gianduia, il cacao, l'acqua e lo sciroppo di amarena, mettete tutto a bagnomaria finchè il composto sarà sciolto, fate leggermente raffreddare e unitevi la ricotta, mescolate bene.

Dividete i tuorli dagli albumi, montate i primi con lo zucchero finchè saranno chiari e gonfi, a parte montate gli albumi.

Unite il composto di cioccolato ai tuorli delicatamente, aggiungete la farina e il bicarbonato, poco alla volta unite anche gli albumi molto delicatamente.

Scolate le amarene, tamponatele con carta assorbente e passatele in poca farina di riso (in questo modo eviterete che le amarene si depositino completamente sul fondo della tortiera).

Ungete appena uno stampo da 18 cm* e rovesciatevi l'impasto, disponetele in circolo sulla torta le amarene senza spingerle nell'impasto. Mettete la tortiera all'interno di un'altra più grande che riempirete fino a metà con dell'acqua.

Accendete il forno a 160° in modalità statico e cuocete per circa un'ora a bagno maria, la torta sarà pronta quando inserendo la lama del coltello ne uscirà pulita.

Sfornate la torta quando sarà raffreddata.

Potete spolverare con zucchero a velo e al momento di servire cospargere con poco sciroppo d'amarena.

*Potete utilizzare anche uno stampo più grande ma solo se desiderate una torta più bassa, ricordatevi che l'altezza di essa rimarrà praticamente identica a quella che ha prima di infornarla.



ombelicodivenere.blogspot.it



ombelicedivenere.blogspot.it



con questa ricetta partecipo al contest di Morena



e al contest di about food



GIRELLE DI RICOTTA ED ERBE AL LARDO CROCCANTE

Chi è passato da questo blog i giorni scorsi avrà notato la mancanza di foto, chi in parallelo a me normalmente “pastrocchia” su questo blog ha combinato un guaio cancellando tutti i miei scatti. Purtroppo in questo anno di blog non ho salvato tutte le foto pubblicate e quindi non so ancora se riuscirò a recuperarle dall’hard disk, in ogni caso se le recupererò il lavoro per ricaricarle tutte sarà molto lungo!!

Questa è la spiegazione di quello che è successo e ve la lascio per evitare a voi di far succedere la stessa cosa!

Le foto aggiunte direttamente da una cartella del proprio PC in un post di un blog su Blogspot (oppure in un gadget con il caricamento automatico delle immagini) per essere visualizzate online su Internet sono caricate direttamente sul Picasa Web Album che è disponibile gratuitamente in ogni account Google.

Sul Picasa Web Album di ogni utente di Blogger al momento della creazione di un blog viene generato automaticamente un album intestato al blog e nel quale verranno conservate tutte le immagini caricate nei post del blog. E’ importante che le foto presenti nell’album automatico del blog non vengano cancellate o spostate perché in questo caso non sarebbero più online su Internet e verrebbero così eliminate anche dai post o dai gadget del blog su Blogger nei quali sono state in precedenza caricate. Fonte: Come fare blog

Se collegate il vostro account gmail a **google+**, le immagini

del blog saranno visualizzate in un album creato automaticamente quindi mi raccomando fate molta attenzione quando cancellate qualcosa! Perché non recupererete mai più niente...



ombelicodivenere.blogspot.it

Sapete già che i prodotti nuovi, o che comunque non conosco, mi attirano sempre, questa volta "l'amore" è scattato con queste belle erbe, si trovano in buste pronte, naturalmente già pulite.

IL PAK CHOI

Si tratta di un cavolo, anche se l'aspetto fisico ricorda molto di più le bietole, o una sorta di soncino ipertrofico: forma cespi scarsamente compatti, con foglie dalla costolatura spessa, che si allargano all'apice, nella parte verde. Esistono varietà a costolatura verde chiaro, ed anche varietà con costolatura più croccante e succosa, di colore verde

chiaro. Si tratta di una verdura da consumare cruda, ma solo per quanto riguarda le giovani foglie; i cespi più grandi e le costolature vengono tagliati grossolanamente e si utilizzano cotti, per padellate di verdure, zuppe, frittate, piatti di pasta o riso. Diversamente dagli altri cavoli, il pak choi ha un sapore abbastanza delicato e un profumo gradevole, e viene spesso gradito anche da coloro che non tollerano i cavoli in alcun modo; per questo motivo è il cavolo preferito da portare in tavola per i bambini o per i commensali schizzinosi.

In effetti, cucinati in una zuppa o in una frittata, il sapore tipico del cavolo quasi non si

sente, piuttosto ricordano le bietole, ma senza il retrogusto terroso. dal web

FOGLIE DI SENAPE

Le **foglie della senape** possiedono un colore verde scuro, sono opache e con il margine dentato, hanno una forma ovale e possono arrivare ad una lunghezza di 15-20 centimetri, la parte superiore è verde scuro mentre la parte inferiore si presenta più chiara, essendo le foglie della senape aromatiche, spesso quelle più tenere vengono utilizzate per arricchire le insalate.

LA BIETOLINA

Sono le foglie esterne della barbabietola, o rapa rossa. Hanno un sapore molto simile alla classica bieta vedere.



ombelicodivenere.blogspot.it

**GIRELLE DI RICOTTA ED ERBE
AL LARDO CROCCANTE**

per 2 persone

2 uova

200 gr di farina

400 gr di erbe miste

(bietolina, pak choi, foglie di senape)

1 spicchio d'aglio

olio extravergine d'oliva

300 gr di ricotta fresca di mucca

30 gr di Parmigiano Reggiano

60 gr di lardo



Disponete la farina a fontana sul tagliere, con una mano formate un buco al centro e rompetevi le uova, iniziate a lavorare l'impasto con una forchetta incorporando sempre più farina, continuate a lavorare a mano fino ad ottenere un'impasto liscio e omogeneo, avvolgete nella pellicola trasparente e lasciate riposare 15-20 minuti. Lavate accuratamente le erbe. In una padella fate scaldare dell'olio extravergine d'oliva e mettete uno spicchio d'aglio intero. Mettete anche le erbe e mescolate continuamente in modo che cuociano senza bruciare, salate e fate asciugare un po' dell'acqua che avranno rilasciato, proseguendo la cottura per 7-8 minuti. Togliete dal fuoco e strizzate benissimo le erbe in modo che perdano più acqua possibile, tritatele con un coltello, (eventualmente tenetene da parte un po' per decorare

i piatti) unitevi il Parmigiano Reggiano e la ricotta, mescolate bene.

Stendete la pasta sottile e tagliate delle strisce lunghe circa 18-20 cm e larghe circa 6.

Disponete il ripieno per il lungo al centro del rettangolo, ripiegate la pasta e chiudete bene facendo pressione con le dita. Arrotolate su se stesso il rettangolo e bloccate con un pizzico l'estremità esterna con la parte di girella con la quale si troverà in contatto, in questo modo eviterete che si aprano in cottura.

Fate bollire dell'acqua salata immergete delicatamente le girelle cuocete pochi minuti e scolatele una alla volta con una ramina. In una padella fate rosolare del lardo tagliato in striscioline sottili e conditevi le girelle di pasta, utilizzate anche il grasso che avrà rilasciato nella padella. Eventualmente decorate con qualche foglia delle erbe e servite con del Parmigiano Reggiano.



[ombelico

venere

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



CAPPELLACCI INTEGRALI CON BRESAOLA, SCAMORZA E SALSA

ALLA MELAGRANA

Da quando sono piccola ho sempre avuto alberi di melograno in giardino e il sapore dei suoi frutti mi è sempre piaciuto molto ma forse non mi rendevo conto delle proprietà magnifiche che ha, è antiossidante e ricco di vitamine. Quando ho deciso di provare una salsa con questo

frutto purtroppo mia mamma le aveva terminate ma ormai mi si era insinuata l'idea e non ho potuto far altro che comprarne una. Ho pensato di abbinarla ad una pasta con un ripieno particolarmente saporito e anche un po' salato per compensare la dolcezza del frutto, devo dire che la combinazione mi è apparsa ben equilibrata.



**CAPPELLACCI INTEGRALI CON BRESAOLA, SCAMORZA
E SALSA ALLA MELAGRANA**

per due persone

per la pasta

100 gr di farina integrale

100 gr di farina 00

2 uova

per il ripieno

150 gr di ricotta di mucca

50 gr di bresaola

80 gr di scamorza affumicata

per la salsa

70 gr di succo di melagrana

1 cucchiaino di zucchero

1/2 cucchiaino di maizena
pistacchi
olio evo



Disponete le farine a fontana sul tagliere, con una mano formate un buco al centro e rompetevi le uova, iniziate a lavorare l'impasto con una forchetta incorporando sempre più farina, continuate a lavorare a mano fino ad ottenere un'impasto liscio e omogeneo, avvolgete nella pellicola trasparente e lasciate riposare 15-20 minuti.



ombelicodivenera.blogspot.it



ombelicodivenere.blogspot.it



Nel frattempo fate il ripieno frullando assieme la ricotta la bresaola e la scamorza.

Stendete la pasta sottile, in una metà della sfoglia disponete il ripieno a mucchietti distanziati tra loro considerando al grandezza dei cappellacci che volete fare, se necessario inumite la pasta con poca acqua. Rovesciate sopra la seconda metà dell'impasto e schiacciate attorno ad ogni mucchietto di ripieno iniziando dalla parte dove avete piegato la pasta, in questo modo eliminerete l'aria che c'è tra le due sfoglie. Tagliate i cappellacci e fateli asciugare circa mezz'ora.



Per la salsa, sgranate una melagrana e mettete tutti i chicchi in uno schiacciapatate, schiacciate e prelevate il succo, filtratelo con un colino e mettetene 70 ml in un pentolino con 1 cucchiaino di zucchero, fate bollire circa 15 minuti finchè il succo si sarà un po ridotto e addensato, unite la maizena e mecolate con una frusta, proseguite la cottura mescolando per pochi minuti.

Cuocete la pasta 6-7 minuti in acqua calda salata, scolatela e condite con poco olio evo, disponete nei piatti e condite con la salsa di melagrana e dei pistacchi tritati, decorate con qualche chicco di melagrana.



con questa ricetta aprtecipio al contest di Martina del blog
Lamponi e Tulipani