

EVENTO YOUREDO

Eccomi finalmente a raccontarvi della mia partecipazione all'evento gastronomico organizzato da YOUREDO che si è tenuto sabato 1 dicembre presso la scuola provinciale Alberghiera Kaiserhof di Merano, una struttura splendida che un tempo era un prestigioso hotel inaugurato nel 1897.

Tutto ha avuto inizio con una staffetta e indovinate un po' chi mi aveva invitato a partecipare!?!? ma sempre lei.. Elisa, ma allora questo destino insiste!!!

Alla fine della gara siamo rimaste in quattro chiamate a cucinare un menù completo per una giuria composta da giornalisti del luogo, lo staff youredo, il direttore della scuola e altri ospiti.



la sala da pranzo



Eccoci noi quattro pronte a metterci ai fornelli. Da sinistra Daniela, Elisa, Io, Susanna.

Durante la preparazione dei piatti siamo state supportate dalla bravissima e disponibilissima Margareth Lanz docente della scuola, e da due allieve anch'esse molto brave!!

Il menù prevedeva:

ANTIPASTO, preparato da Elisa

BIGNE' DI POLENTA FARCITI CON MOUSSE DI CHAMPIGNON E SPECK
DECORATI CON VELLUTATA DI PORRI

PRIMO, preparato da Susanna

LASAGNA CON RADICCHIO E SALSICCIA

SECONDO, preparato da Daniela

FILETTO DI MAIALE RIPIENO DI MELE E SPINACI CON PASTICCIO DEL BOSCO

DESSERT, preparato da me

MILLEFOGLIE CON CHANTILLY DI ZABAIONE AL NOCINO RICOTTA E PRALINATO ALLE NOCI



ombelicodivenere.blogspot.it

foto di Elisa

Devo ammettere che sono rimasta molto serena per tutta la durata della preparazione nonostante per me fosse la prima volta che partecipavo ad un'evento e nonostante partecipassi con la ricetta di un dolce che sinceramente mi mette sempre un pò di ansia perchè, sebbene mi piaccia molto cucinarli, c'è sempre qualcosa che non va per il verso giusto, tranne questa volta e vi dirò di più, la mia incoscienza mi ha portato anche a modificare la ricetta sul momento, senza stravolgerla naturalmente ma le dosi le ho variate ed è andata bene, molto bene!!



foto di Elisa

L'unico momento di ansia è stato quello della presentazione del piatto, non sono molto brava a parlare davanti a persone che non conosco e soprattutto non sono abituata a farlo.



ombelicodivenera.blogspot.it



ombelicodivenera.blogspot.it



La valutazione dei piatti è avvenuta in base alla presentazione del piatto, il sapore e l'abbinamento degli ingredienti.

La prima classificata è stata Daniela

La seconda classificata io

La terza classificata Elisa

La quarta classificata Susanna



ombelicodivenera.blogspot.it



alcuni link sull'evento

YOUREDO

HDS-BZ

INFORMAZIONE.IT

LIVE-PR



io ed Elisa

Ora vi lascio la ricetta, con queste dosi otterrete circa 3-4 bicchieri in base alla grandezza, la quantità per il pralinato è abbondante ma è difficile farne meno ottenendo un buon risultato visto che va frullato.

**MILLEFOGLIE CON CHANTILLY DI ZABAIONE AL NOCINO
RICOTTA E PRALINATO DI NOCI**

pasta sfoglia rapida

125 gr di farina

125 gr di burro freddo

60 gr di acqua gelata

per la chantilly allo zabaione

2 tuorli

40 gr di zucchero

15 ml di nocino

60 gr di ricotta

100 ml di panna

2 gr di gelatina

18 gr di pralinato alla noce

per il pralinato alla noce

60 gr di zucchero

40 gr di noci

10 gr di acqua

pere al nocino

1 pera

1 cucchiaino di zucchero di canna

1 noce di burro

1 cucchiaino di liquore nocinocioccolato fondente a piacere

Per la pasta sfoglia rapida, lavorate assieme la farina e il burro con la punta delle dita fino ad ottenere un composto in briciole, unite l'acqua e lavorate fino ad ottenere un composto omogeneo. Mettete l'impasto a riposare in frigo per 30 minuti avvolto nella pellicola.

Infarinate un piano di lavoro e disponete l'impasto, tiratelo col mattarello in una sfoglia

rettangolare, ripiegate in tre per il senso della lunghezza, giratela di 90° tirate nuovamente la pasta, ripiegate in tre e mettete a riposare 30 minuti in frigorifero, ripetete altre due volte le pieghe a tre, lasciate riposare in frigo fino al momento dell'utilizzo. Tirate la

pasta sottile, cospargete con un velo di zucchero semolato, passate con il mattarello facendo

poca pressione, con una forchetta praticate dei fori con i rebbi di una forchetta, e con un coppapasta tagliare dei cerchi poco più piccoli delle dimensioni del bicchiere, cuocete in forno statico a 180° per circa 25 minuti.

Per il pralinato alla noce, in una padella mettete lo zucchero con l'acqua, quando sarà caramellato unite le noci, amalgamate velocemente e distribuite il tutto su della carta forno, lasciate rapprendere rompere in pezzi e frullate tutto assieme finchè il composto non diventerà una crema omogenea.

Per la chantilly, mettete in ammollo in acqua fredda la colla di pesce, fate bollire dell'acqua in un pentolino, nel frattempo in una casseruola mettete i tuorli con lo zucchero e montateli qualche minuto, unite il nocino e mettete la ciotola a bagnomaria avendo cura che questa non tocchi l'acqua, iniziate a montare lo zabaione con delle fruste elettriche finchè non si creerà un composto spumoso, circa 10-15 minuti togliete lo zabaione dal bagnomaria, fate sciogliere al microonde la colla di pesce ben strizzata con un cucchiaino di nocino unitela allo zabaione ed amalgamate bene. Aggiungete il pralinato e fate intiepidire, unite la ricotta, mescolate bene fino ad ottenere un composto liscio. Montate la panna ed

unitela al composto. Lasciate rapprendere in frigo.
Per le pere, sbucciate e tagliate a cubetti le pere, in una padella fate sciogliere una noce di burro, mettete le pere, cuocete pochi minuti ed unite lo zucchero, lasciate asciugare e unite il nocino. Fate raffreddare.
Servite alternando i dischi di pasta sfoglia con la crema chantilly e le pere. A piacere decorate con cioccolato fondente.



CUPCAKE PERE E NOCI

Vi ho già parlato della mia amica, quella che cucina solo pizza, bene il suo ragazzo si è messo a dieta e lei è disperata perchè non può più farla, e soprattutto mangiarla, così ha pensato bene di invitare le amiche per rimettere le mani in pasta. Come ormai sapete bene io porto il dolce...
Questa volta ho preparato una torta alle noci farcita con la mia confettura di pere e una crema alla ricotta. Era buonissima e alla fine della cena le mie "amichette" se la

sono divisa un pezzetto a testa. Ho pensato di rifarla in versione cupcake riequilibrando gli ingredienti.



CUPCAKE PERA E NOCI CON FROSTING ALLA RICOTTA

per 10-12 cupcake

per i cupcake

150 gr di zucchero

90 gr di burro

2 uova

200 gr di farina

1 cucchiaino di lievito per dolci

1/2 cucchiaino di bicarbonato di sodio

1 pizzico di sale

70 gr di noci

2 pere Abate medie

1 cucchiaio di succo di limone

2 cucchiaini di moscato

55 gr di latticello

per il forsting

200 gr di ricotta

100 gr di panna

70 gr di zucchero

2 gr di colla di pesce



Per i cupcake, frullate a farina 40 gr di noci. Sbucciate le pere e prelevate 250 gr di polpa, frullatela con il succo di limone e due cucchiaini di moscato.

Montate lo zucchero con il burro finchè non diventerà una crema, unite le uova una alla volta e fate amalgamare bene. Mescolate assieme il lievito, il bicarbonato e il sale alla farina e setacciate. Unite il mix di farina e le noci frullate alla crema e mescolate lentamente, aggiungete la purea di pere, il latticello e terminate con le restanti noci tritate grossolanamente e la restante pera tagliata a piccoli pezzi.

Per il frosting, mettete la colla di pesce in ammollo in acqua fredda per circa 10 minuti. Scaldate due cucchiaini di panna e unitevi la colla di pesce. Mescolate con la frusta la ricotta con lo zucchero fino a farla diventare una crema liscia, unite la panna con la colla di pesce, montate la restante panna e unitela delicatamente al composto di ricotta, amalgamate delicatamente. Riempite gli appositi pirottini per muffin e cuocete a 180° per 20-25 minuti. Quando saranno completamente raffreddati decorate con il frosting che nel frattempo sarà rassodato.



ps. scusate per le foto, dopo averle "perse" tutte ho recuperato solo queste dal web, appena possibile rifarò la ricetta e ne inserirò delle migliori.

con questa ricetta partecipo al contest di Morena

CAPPELLACCI DI CASTAGNE

Stavo lì ad aspettare il mio turno al banco dei salumi e come al solito guardavo incuriosita i vari piatti pronti, il mio sguardo si ferma su un vassoio di pasta fresca ripiena, ha una

forma "strana" o comunque mai vista.

Mi succede di iniziare ad immaginare questo tortello gigante mentre si apre, ovvero l'azione opposta a quando viene realizzato, per capire con quale forma va tagliata la pasta, una "cosa" strana.. Davanti a me per fortuna avevo alcune persone, almeno ho avuto il tempo di studiare un po!! Addirittura per sicurezza, ho pensato di comprarne uno.. Eh si uno.. !! Credo mi avrebbero guardata strano!! Comunque avevo capito, non era poi così difficile, doveva solo arrivare il momento per prepararli, poi nella mente arriva un ricordo di una pasta fatta con farina di castagne condita con i porri e penso sia perfetto.. c'è solo un piccolo problema.. come dirlo a lui che la dovrà mangiare.. potrei dire che sono al cacao.. ma forse è peggio.. vada per la sincerità!! E' andata bene!!



CAPPELLACCI DI CASTAGNE CON PORRI E SPEK

per 4 persone (circa 24 pezzi)

per la pasta

3 uova

200 gr di farina 00

100 gr di farina di castagne

per il ripieno

200 gr di ricotta di mucca

150 gr di formaggio campagnolo

80 gr di pecorino

per il condimento

3 porri piccoli

100 gr di speck

1 tazzina di panna fresca

10-15 gr di pecorino

olio evo

sale

Per la pasta, sul tagliere mettete le due farine e formate un buco al centro nel quale metterete le uova, iniziate a lavorare l'impasto finchè non diventa liscio e omogeneo. Avvolgetelo nella pellicola e lasciate riposare almeno 15 minuti.

Nel frattempo preparate il ripieno lavorando assieme i due formaggi con il pecorino grattugiato e tenete da parte.

Stendete la pasta sottile e ricavate dei quadrati di circa 9x9 mettete un cucchiaino molto abbondante in una metà del quadrato di pasta e girategli sopra l'altra metà, chiudete bene tutto attorno, avrete ottenuto un rettangolo, prendete le due estremità del rettangolo dalla parte dove il cappellaccio è chiuso e sovrapponetelo.

Mettete a bollire l'acqua salata. Lavate i porri e togliete la prima pelle, tagliate a rondelle sottili tutta la parte bianca, in una padella fate scaldare un po di olio evo e mettete a cuocere i porri. Se necessario allungate con dell'acqua e salate. A cottura terminata metteteli in una ciotola, aggiungete il pecorino e la panna e con il frullatore ad immersione formate una crema (potete tenere da parte alcune rondelle di porri per decorare il piatto)

Tagliate lo speck a striscioline sottili e rosolatelo in padella con poco olio evo.

Cuocete la pasta, conditela con un filo d'olio, sul fondo del

piatto disponete due cucchiari di crema di porri, posizionate i cappellacci e terminate con lo speck.





ombelicodivenere.blogspot.it



con questa ricetta partecipo al contest di ESSENZA IN CUCINA e
MY TASTE FOR FOOD

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 Raviggiolo

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 raviggiolo, 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!!!





Pappelletti

ombelicodivenere.blogspot.it



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!!!

TORTA ALLE NOCCIOLE CON CREMA DI RICOTTA FICHI E NOCCIOLATA

Con questa ricetta posso dire definitivamente di esser tornata "attiva" in cucina, dopo un buon periodo di lontananza dai fornelli eccomi di nuovo con le mani in pasta.. alla fine della prima settimana di lavoro dopo le ferie, questa torta ci voleva, un pò una crostata.. un pò una ciambella.. un pò cremosa.. un pò croccante.. non mi son fatta mancare niente!!! Non vi ho mai ringraziato tutte per la costanza con cui mi seguite e per i commenti sempre stupendi che mi lasciate, ne sono davvero molto lusingata e a volte rimango stupita, piacevolmente, da quello che leggo, ma dopo una lunga pausa ritrovarvi subito così attente e "puntuali" mi ha davvero fatto un'immenso piacere, siete fantastiche!!



**TORTA ALLE NOCCIOLE
CON CREMA DI RICOTTA AI FICHI E NOCCIOLATA**

150 gr di farina per dolci

150 gr di burro

120 gr di zucchero

100 gr di nocciole

2 uova

1 cucchiaino raso di lievito per dolci

1 cucchiaino di cannella

1 cucchiaio di rum

per il ripieno

150 gr di fichi

200 gr di ricotta
70 gr di nocciolata Rigoni di Asiago
1 uovo
30 gr di zucchero
15 gr di farina
5-6 nocciole

Per l'impasto montate il burro con lo zucchero finchè non diventa cremoso, aggiungete i tuorli e amalgamate. Unite la farina, il lievito, la cannella e le nocciole tritate ma non a farina (lasciate pezzetti leggermente grandi). Unite il rum, montate gli albumi e amalgamateli delicatamente al composto!

Per il ripieno montate l'uovo con lo zucchero, unite la ricotta e la farina, mescolate bene.

Unite i fichi tagliati in quattro parti, infine mettete la nocciolata senza amalgamarla bene.

Mettete l'impasto in una tortiera da 22 cm imburrata, con un cucchiaio stendetelo bene sul fondo creando anche un bordo tutto attorno di un paio di centimetri. Riempire con la crema di ricotta. Tritate grossolanamente le nocciole e cospargetele sulla torta, eventualmente decorate con dei fili di nocciolata. Cuocete per 40 minuti a 180° Lasciate completamente raffreddare prima di sfornarla.



ombelicodivenere.blogspot.it

Fichi & *Nocciole*



ombelicodivenere.blogspot.it





con questa ricetta partecipo al contest di Rigoni di Asiago

VEGA BURGER IN INSALATA

Quando vado a far la spesa, e non sono di fretta, mi dilungo vagando tra i reparti alla ricerca di prodotti nuovi e se ne trovo inizio a leggere gli ingredienti a pensare cosa potrei farci, pensa, pensa.. poi lo compro.. così mi ritrovo con tante cosine da smaltire e ogni tanto devo inventarmi qualcosa per evitargli il patume!! Stavolta son capitata in un negozio

dove non vado mai e al reparto frutta e verdura ho trovato queste carote cocorita, e queste da dove sbucano??? mai sentite, mai viste quindi mai assaggiate.. che faccio.. me ne porto a casa un paio per colore!!!!



VEGA BURGER IN INSALATA

100 gr di zucchine
1 uovo
100 gr di philadelphia
35 gr di scamorza affumicata
40 caprino
100 ricotta
20 gr di farina

basilico
pepe
sale
pane grattugiato
farina di mais
basilico
1 cetriolo
1 carota
3 carote cocorite
lattuga romana
semi di zucca
olio evo, sale, pepe

Sbattete l'uovo e incorporatevi la ricotta, il philadelphia e il caprino creando una crema omogenea, salate e pepate. Lavate la zuccina e grattugiatela con grattugia a fori grossi, fate lo stesso con la scamorza, mescolate tutto assieme.

Miscelate assieme il pan grattato la farina di mais e il basilico tritato.

Scaldate abbondante olio di semi.

Prelevate una cucchiata di composto e posatelo sul mix di farine, passatelo da entrambi i lati e frigate le polpettine Fate attenzione perchè sono estremamente morbide e quindi delicate, giratele solamente quando sono ben rosolate e hanno formato la crosta.

Lavate l'insalata e posizionatene qualche foglia in un piatto, pulite il cetriolo e fatene delle fette sottili, pulite le carote e tagliatele a strisce sottili. Disponete le verdure e i vegaburger nel piatto sulla lattuga, condite con olio evo sale pepe e semi di zucca.



SFORMATO DI VITELLO ZUCCHINE E RICOTTA

Buon sabato a tutti!!!! stamattina nonostante il caldo mi son svegliata tardino, alle 9, e pure con la sveglia.. è si ero

decisamente stanca, ieri dopo il lavoro sono andata a trovare un'amica che ha appena partorito la bellissima Elisabetta, lei era in formissima e sono proprio contenta che sia andato tutto al meglio.. il vasetto portacandele nella foto è proprio la bonboniera del suo matrimonio.. e vi giuro che è stato un caso, me ne rendo conto adesso mentre scrivo..

comunque ieri sera ho fatto un po' tardino poi ho deciso di mettere un po' ordine in casa quindi dopo un bel pediluvio ghiacciato sono crollata!!! vi lascio quindi oggi la mia ricetta bella fresca ideale per l'estate!!!



SFORMATO DI VITELLO ZUCCHINE E RICOTTA

500 gr di polpa di vitello
una cipolla piccola

brodo di carne o vegetale q.b.
250 gr di ricotta
100 gr di feta
basilico fresco
2 cucchiaini di latte
4 gr di colla di pesce
2 zucchine
olio evo, sale

In una padella mettete un filo d'olio evo scaldatelo bene poi fate rosolare la carne da tutti i lati, a questo punto unite la cipolla a pezzi, fatela rosolare pochi minuti facendo attenzione che non bruci, cospargete con il brodo, coprite col coperchio e lasciate cuocere circa 30 minuti girando ogni tanto e aggiungendo del brodo se si asciuga.

Grigliate le zucchine. Mettete in ammollo la colla di pesce in acqua fredda.

In una ciotola unite la ricotta, la feta sbriciolata e il basilico tritato, scaldate il latte e scioglieteci la colla di pesce, versatela nel composto di ricotta e mescolate bene.

Tagliate la carne cotta a fette sottili e lasciate raffreddare.

Rivestite una ciotola con della pellicola, sul fondo mettete due fettine di vitello poi mettete del composto di ricotta, livellate bene, e sopra delle fette di zuccina, proseguite così fino alla fine degli ingredienti, lasciate rassodare in frigo almeno 4 ore.





Con questa ricetta partecipo al contest di ELY
nella categoria piatti unici

GNOCCHI DI RICOTTA AI FIORI DI ZUCCA

Oggi mi sento meglio, questa è stata davvero una brutta settimana, ho faticato a pensare ad altro!!! dopo martedì, dopo aver percepito tutto il terrore, tutto lo sconforto, tutto lo smarrimento della mia amica mi son sentita davvero impotente, volevo fare qualcosa ma non sapevo cosa, l'ho sentita tutti i giorni con tanta gioia perchè lei mi diceva che le faceva bene che la rasserenava sentirmi vicino, cosa può fare un gesto così piccolo!!! e naturalmente io lo facevo anche per sapere come stava e per distrarla un po..

Oggi l'ho sentita molto meglio, più serena, più ottimista, mi ha detto che martedì dopo la duplice scossa durata ben 30 secondi sperava di andarsene in fretta ma adesso ha un'attaccamento alla vita ancora più forte di prima, adesso ha iniziato a reagire!!

Certo adesso tutto si deve assestare e come in tutte le situazioni anche qui troveranno la strada, sarà più dura del solito ma alla fine ce la faranno.

Il suo ragazzo lavora in una ditta che produce e commercializza aceto balsamico, ha subito moltissimi danni ma fortunatamente è l'unica ad essere assicurata sui terremoti quindi partiranno con la ricostruzione (mi ha detto l'assicuratore è entrato coi capelli neri, è uscito coi capelli bianchi), lei lavora nel tessile e ora hanno trasferito una parte nel cortile della sua azienda e per ora va bene così...

La zona è ricchissima di aziende, il distretto biomedicale è tra i più sviluppati, il settore tessile è ancora molto ampio e le aziende agricole sono moltissime, tantissimi caseifici e acetaie.. potete quindi immaginare il danno economico che ne consegue!!!

Le ho detto che avrei voluto vederla e che volevo andare lì ma me l'ha vietato, ha detto che sono già abbastanza terrorizzati loro, che non vuole che nessun'altro rimanga traumatizzato e che si sentirebbe troppo in colpa se disgraziatamente succedesse qualcosa, ma che amica ho?!?! una persona dolcissima!!!

Comunque mi ha assicurato che uno dei prossimi weekend verranno qui e io non vedo l'ora di abbracciarla!!!

Oggi voglio postare questo primo che è come una coccola, morbido, delicato e poi sembra un bel fiore che sboccia e voglio che simboleggi la rinascita, e... anche questo lei lo adorerebbe!!!!



GNOCCHI DI RICOTTA AI FIORI DI ZUCCA

per due persone

200 gr di ricotta

30 gr di parmigiano reggiano

1 uovo

1 tuorlo

3/4 cucchiaini di farina

8 fiori di zucca

maggiorana

sale, pepe

burro

parmigiano a scaglie

Pulite e tritate i fiori di zucca.

In una ciotola mescolate la ricotta con l'uovo, il tuorlo, il parmigiano, la farina, i fiori di zucca e la maggiorana tritata, salate e pepate a piacere. Mettete a bollire l'acqua salata.

Quando l'acqua bolle con due cucchiaini formate delle quenelle non troppo grandi e mettetele direttamente in pentola.

PS. gli gnocchetti andrebbero scolati appena salgono in superficie ma io assaggiando il primo, che ha fatto da cavia, mi sono accorta che dentro era crudo, così li ho lasciati cuocere qualche minuto in più.

Scolate gli gnocchi e condite con burro fuso, scaglie di parmigiano e maggiorana fresca!!



Vorrei inoltre rendere noto a chi ancora non ne è a conoscenza che la coldiretti sta promuovendo la vendita di parmigiano reggiano in collaborazione con i caseifici che hanno subito danni a causa del terremoto.

I caseifici ed i magazzini di stagionatura sono stati danneggiati dalle scosse di terremoto del 20 e del 29 sono 24. Le scosse sismiche del 29 maggio hanno provocato il crollo di formaggio in 4 strutture in provincia di Mantova, 2 in provincia di Modena, 6 in provincia di Reggio Emilia, danni con problemi di agibilità ad un caseificio in provincia di Mantova e 3 in provincia di Modena. Le forme coinvolte in questi nuovi crolli ammontano a 311 mila unità, portando il numero delle forme totali colpite dal sisma a oltre 600.000 mila unità (di cui circa 300.000 sono danneggiate, pari al 10% della produzione).

Sono in corso le operazioni per recuperare il formaggio crollato. Le forme di formaggio che possono continuare la maturazione per essere stagionate a Parmigiano-Reggiano, vengono trasferite in altri depositi attrezzati per lo scopo. Le forme di formaggio che hanno subito fratture o spaccature vengono trasferite in depositi refrigerati, in attesa della

destinazione d'uso adeguata (grattugiato generico, formaggio fuso).

www.parmigiano-reggiano.it

Io trovo che sia un'occasione da non mancare primo per aiutare queste persone e l'economia poi perchè c'è la possibilità di acquistare un'ottimo prodotto ad un'ottimo prezzo!!!

Io l'ho prenotato!!!

http://www.coldiretti.it/docindex/cncd/informazioni/414_%2012.htm



CASEIFICIO SANT'ANGELO S.N.C.

DI CARETTI DANTE E C. (Azienda Caretti)

Indirizzo VIA IMBIANI, 7

Comune San Giovanni in Persiceto – 40017 (BO) Telefono 051/824811

Indirizzo del negozio: Via Zenerigolo 4/b – San Giovanni in Persiceto – tel. 051/823198

Sito: <http://www.aziendacaretti.it/>

Email: terremoto@aziendacaretti.it

CASEIFICIO SOCIALE LA CAPPELLETTA

DI SAN POSSIDONIO SOC. COOP. AGR.

Indirizzo VIA MATTEOTTI, 80

Comune San Possidonio – 41039 (MO)

Telefono 0535/39084 Email: caseificiolacappelle@libero.it

CASEIFICIO 4 MADONNE

unità produttiva Via Camurana – Medolla

Email: info@caseificio4madonne.it

Punti vendita:

Via Panaria Bassa, 73 Solara di Bomporto (MO) 059/901608

Via Nazionale, 37/a Sorbara di Bomporto (MO) 059/902295

oppure per prenotazioni contattare l'ufficio a Lesignana tel. 059 849468 – chiedere del rag. Setti

CASEIFICIO SOCIALE SAN SIMONE

Via Garcia Lorca, 18 – Marmirolo – 42123 Reggio Emilia
tel. e fax 0522 340129
Email: caseificiosansimone@alice.it

LATTERIA SOCIALE LORA

Via 25 aprile, 24 – 42040 Campegine (RE)
tel. 0522 677529

CASEIFICIO ROSSI F.LLI SRL

Via Mandrio, 18 – 42010 Rio Saliceto (RE)
tel. 0522 699700 – fax 0522 631354
Email: rssflli@tin.it