

BOLLE CREMOSE CON GUSCIO AL POMODORO

Mi sembra di aver corso una staffetta, solo che invece del testimone ho passato budini e bombe cremose.. si un pò monotematica questa settimana, c'era da masticare poco, sarebbe dovuto capitare un mese fa quando il mio ragazzo, reduce da un tour dentistico, poteva buttar giù solo roba liquida o comunque non da masticare. Vi prometto solennemente che passerò decisamente ad altro, ma per ora fatevi conquistare da queste bombe che sono davvero cremose, leggere, fresche, l'ideale per un calda giornata, almeno.. domenica mette bello quasi in tutta Italia!!! buona serata!!!!



BOMBE CREMOSE CON GUSCIO AL POMODORO

per 4 bombe

220 gr di ricotta
180 gr di philadelphia
220 gr di panna fresca
erbe aromatiche miste (basilico, timo, maggiorana)

1 cucchiaio di olio evo
sale
6 gr di colla di pesce
300 gr di pomodoro
40 ml di acqua
sale, pepe
5-6 foglie di basilico
5 gr di agar agar

Mettete in ammollo in acqua fredda al colla di pesce. Amalgamate la ricotta e il philadelphia con le erbe tritate l'olio e il sale, in una tazza scaldate qualche cucchiaio di panna e metteteci la colla di pesce ben strizzata, fate sciogliere poi unite un cucchiaio di crema di formaggi, amalgamate e a questo punto mescolate tutto assieme. Montate la restante panna ed unitela delicatamente. Riempite degli stampi monodose a sfera, quelli in silicone, e mettete a congelare.

Il giorno seguente sormate le sfere e scaldate con le dita le parti piatte, a questo punto unite assieme due semisfere e formate una palla, avvolgetele nella pellicola e rimettetele in freezer.

Frullate i pomodori con il basilico, sale e pepe e scaldate nel microonde a 70 gradi.

In una tazza mettete l'agar agar e unite l'acqua, mescolate bene, unite alla salsa di pomodoro, fate un po rafreddare. Prendete le sfere e infilzatele con uno spiedino, a questo punto immergetele nella salsa di pomodoro e mettete in frigo a rassodare.

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

Inoltre colgo l'occasione per ringraziare di cuore Lecoq del
blog

IL BLOG DI LECOQ CHANTE

per avermi donato questo premio, non mi stancherò mai di ripetere quanto sia piacevole essere nei pensieri di qualcuno!!! grazie!!!

LASAGNE DI PIADINA

Sono stanca solo io??? questa settimana alla mattina il letto mi tiene stretta ed è davvero un gran dispiacere abbandonarlo!!!! spero che sia un momento.. anche perchè qui da me è tornato un pò freddino, sarà quello??? caldo ti prego.. arriva!!!

Ho visto in giro per i vari blog delle lasagne fatte con il pane carasau e mi ha incuriosito molto questa cosa quindi l'altro giorno al super mercato ho visto un sacchettone di "piadine" fatte a schiacciatina, in pratica gli ingredienti sono i classici della piada ma stesa super sottilissima e croccantissima, della serie se mi cade il sacchetto ho il pan grattato già fatto!!! potevo non comprarlo??? ma vahhhh... anche perchè a me le cose croccanti piacciono moltissimo!!! allora ho pensato di farci una lasagna, poi il sapore è molto meglio del pane carasau!! qualcosa da far fuori in frigo, che nelle lasagne ci sta sempre, c'è sicuro!!!

LASAGNE DI PIADINA CROCCANTE

per una teglia 15x15

2 zucchine

100 gr di ricotta

piselli

1 scalogno

2-3 fette di prosciutto cotto

camoscio d'oro

piadina croccante sottile

olio evo, sale, pepe

In una padella mettete a scaldare un filo d'olio, unite 1/2 scalogno tritato e i piselli, lasciate soffriggere qualche minuto poi allungate con dell'acqua, salate, pepate e terminate la cottura.

In un'altra padella soffriggete le zucchine con l'altra metà dello scalogno e un filo d'olio evo, salate e a cottura terminata frullatele con la ricotta.

Sul fondo della teglia sistemate la piadina croccante distribuite qualche cucchiaino di crema di zucchine, mettete il camoscio d'oro a pezzetti qualche cucchiaino di piselli e una fetta di prosciutto cotto, disponete un'altra fetta di piada e fate il secondo strato, sull'ultimo strato distribuite la crema di zucchine il camoscio d'oro e una manciata di piselli. Cuocete in forno a 180° per 25 minuti.

CASERECCE ALLE VERDURE

Sono tre mesi che ho cambiato lavoro e per la prima volta nella mia vita sono a 11 km da casa.. una meraviglia se considerate che prima facevo in media 250 km al giorno. Da libera professionista son passata a dipendente, non ho più la piena autonomia del lavoro e dei tempi ma sono più rilassata e meno stanca, perchè ragazze, stare in macchina 4 ore al giorno sfinisce.. Ora sono abituata bene.. ma questa settimana il lavoro si è un pò intensificato son arrivata al venerdì cotta!!

Oltretutto ieri sera ho visto le amiche dopo circa un mesetto.. purtroppo gli impegni cambiano le distanze aumentano e si fa più fatica.. metteteci un po di sana pigrizia, una che fa i turni.. ed è fatta. Comunque la nostra uscita è stata una passeggiata di nemmeno un chilometro giusto per arrivare alla gelateria per poi sedersi e chiaccherare fino all'una e mezza di notte.. ero a letto alle 2 e stamattina alle 7:50 il naso ha iniziato a fare i capricci e dopo un'ora che provavo ad

addormentarmi ho ceduto e mi son alzata... oddio che incubo!!!
Vorrà dire che appena vi ho lasciato la mia ricettina crollerò
sul divano... Oggi son tornata al mercato a Ravenna e visto che
non ci sono carrelli come a Roma, me l'ha detto la mia amica
Serena che li hanno questa fortuna, mi son attrezzata e ho
portato il carrello umano, ora non pensate che io abbia un
elettrodomestico come fidanzato, dopo l'aspirapolvere ora il
carrello... hihihiiiiiii... comunque con le verdure fresche ho
preparato questo bel piattino!!!

PS. la crema di piselli per me era buonissima anche mangiata
da sola!



**CASERECCE ALLE VERDURE E FIORI DI ZUCCA
CON CREMA DI PISELLI ALLO ZAFFERANO**

per 2 persone

180 gr di caserecce

cipolla di tropea

1/2 carota

1 zucchina

piselli

pancetta

4 fiori di zucca

4 foglie di basilico
2 cucchiaini di ricotta di mucca
1/2 bustina di zafferano
olio evo
sale, pepe



In una padella mettete un filo d'olio e soffriggete la cipolla tagliata a rondelle con poca pancetta tritata, unite poi la carota tagliata a piccoli cubetti e i piselli, lasciar cuocere 7-8 minuti poi allungate con dell'acqua e proseguite la cottura, salate e pepate.

In un'altra padella mettete un filo d'olio e cuocete le zucchine a rondelline sottili e successivamente unite qualche rondella di tropea, lasciate cuocere 7-8 minuti.

Mettete a cuocere la pasta e nel frattempo prelevate metà dei piselli e metteteli in una ciotola con due cucchiaini di ricotta e lo zafferano, se fosse necessario allungate con un cucchiaino di acqua di cottura della pasta, con il frullatore ad immersione create la crema di piselli.

Pulite i fiori di zucca eliminando il pistillo e tritateli

grossolanamente, uniteli alle altre verdure.
Scolate la pasta e condite con le verdure qualche cucchiaio di
crema di piselli e il basilico tritato.





Vorrei ringraziare RITA del blog DISTRAZIONI SFIZIOSE... IN CUCINA avermi gentilmente donato questo premio e anche la sempre carinissima MARIA del blog LE DOLCI CREAZIONI DI MARIA per avermi donato questo!!

Mentre per il primo premio ho già fatto l'elenco dei blog a cui donarlo ora lo faccio solo per il premio di Maria ma sono comunque riconoscente ad entrambe allo stesso modo.. grazie ragazze è sempre bello quando qualcuno ti pensa!!!! ;-)))

QUESTE LE REGOLE :

RINGRAZIARE E LINKARE IL BLOGGER CHE VI HA NOMINATO-
SCRIVERE 7 NOTIZIE CHE VI RIGUARDANO-
NOMINARE 15 BLOG CHE MERITANO QUESTO PREMIO-
COMUNICARE LA NOTIZIA AI BLOGGER-
INSERIRE IL LOGO-
LE 7 COSE CHE MI RIGUARDANO

- adoro viaggiare fai da te ovunque!!! mi piace organizzare tutto da sola!!!
 - mi piace leggere libri gialli e i film thriller
 - adoro i gatti
 - mi piace nuotare nell'acqua alta dove però si vede il fondo
 - non posso fare a meno della coca cola
 - mi piace scherzare e fare battute!!
 - sono insistente se voglio una cosa, tradotto.. rompi...e
- La parte più difficile è scegliere 15 blog lasciandone fuori altri... comunque

I SAPORI DI ELISA

PICI E CASTAGNE

DAFNE'S CORNER

LA CUCINA DI NONNA PAPERÀ

IL SENSO GUSTO

CUCINANDO E ASSAGGIANDO

PUPACCENA

PASTICCIANDO TRA I FORNELLI

ACQUA E FARINA

LA CUCINA PICCOLINA

INDOVINA CHI VIENE A CENA

CHEZ ENTITY

NUVOLE DI FARINA

KIKA DOLCE BENESSERE

IL RICETTARIO DI RACHELE

E INFINE... PARTECIPO AL CONTEST DI FIOR DI ROSMARINO

FOCACCINE ALLE ZUCCHINE E CIPOLLOTTI

Evvai anche questa settimana è finita!!! che si fa nel weekend?? da noi quando inizia a far bello si va al mare ma il

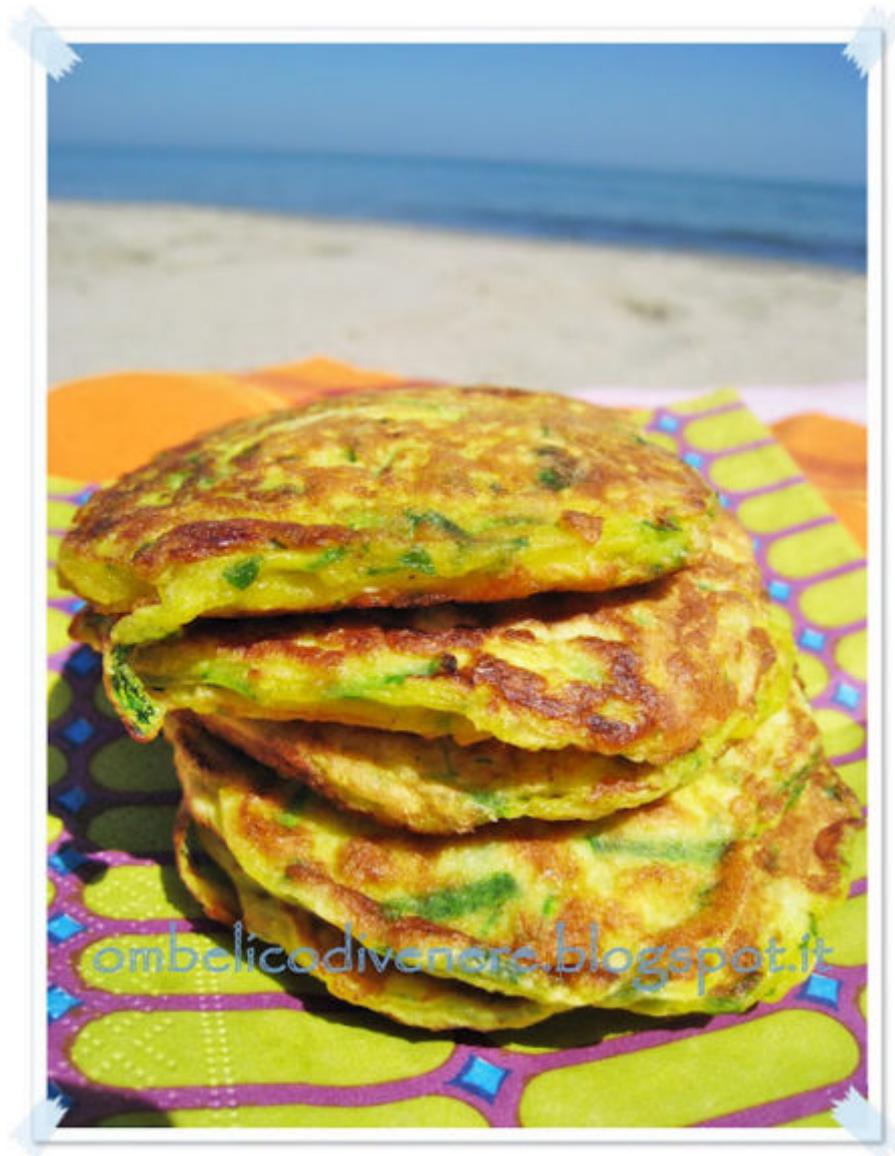
meteo ha messo brutto.. ti pareva.. bello e caldo tra settimana e pioggia sabato e domenica!! va beh.. mi consolerò cucinando ;-)))

Voglio però lasciarvi qualche foto, in fondo, della nostra prima giornata al mare sabato scorso, si stava benissimo e qualche bambino faceva pure il bagno, va beh... i bambini non sono esseri umani.. sono robot senza sensibilità.. l'acqua era ghiacciata, ok.. se tenevi la punta delle dita in acqua dopo lo shock iniziale potevi anche abituarti ma dalla caviglia in poi.. niente da fare!!!

Da noi per arrivare alla spiaggia bisogna passare attraverso la pineta, è molto bello perchè si è lontani dalla strada e quindi risulta più naturale e isolato.. ancora non c'era tantissima gente ma d'estate anche questa lunghissima spiaggia libera diventa affollatissima.

Cosa meglio se non un bel pranzetto al sacco, è sì perchè siamo stati proprio all'ora di pranzo visto che al momento sono le ore più calde, vi lascio questa ricetta rifatta un po a caso con varie ispirazioni!!

Io li ho mangiati solo freddi ed erano buonissimi, molto delicati e soffici!



FOCACCINE ALLE ZUCCHINE E CIPOLLOTTI
per 7-8 focaccine

1 zuccina media
1 cipollotto grande
80 gr di ricotta
1 uovo
1 cucchiaio di farina
la punta di un cucchiaino di lievito
prezzemolo
sale, pepe
olio extravergine d'oliva

Tagliare a rondelle sottili il cipollotto, lavare la zuccina e farla a filetti, io con la grattugia dalla parte dei fori grossi.

In una ciotola sbattete l'uovo, unite la ricotta poi la

farina, il lievito e il prezzemolo tritato, regolate di sale e pepe ed unite le verdure,
Mettete un filo d'olio in una padella e fate scaldare,
prendete un cucchiaino abbondante di composto appoggiarlo in padella e con il cucchiaino dare la forma della focaccina!!
Lasciar cuocere finchè sarà dorato poi girare delicatamente.

CUBETTI DI RISO

Ce l'ho fatta!!!!!! da quando ho visto il contest di ELY sul riso mi son detta che dovevo assolutamente partecipare perchè a me piace molto.. ho spulciato nella mia testa per tutto il tempo ma nessuna idea esaltante, ho fatto anche qualche risotto, buono sì ma niente di adatto a partecipare al contest e mi ero quasi rassegnata.

Stamattina in giro per i blog mi sono imbattuta in uno sformatino molto simile a uno che faccio pure io a base di panna, pecorino e albumi, ha sempre riscosso un gran successo, soprattutto perchè lo abbinò ad una magnifica marmellata di pomodori verdi (quando nell'orto della mia mamma nasceranno i pomodori vi proporrò la mia ricetta), così mi vien voglia di rifarlo.. e TAC si illumina la lampadina.. lo faccio col riso!!!

Ho ricercato la ricetta, catalogata sotto antipasti alla categoria formaggi c'è lui in prima pagina, l'ho un po adattata, anche per quello che avevo in frigo.. che fortuna ho pure la panna!!! Non sapevo bene cosa sarebbe saltato fuori, se gli sformatini si sarebbero sgretolati o sarebbero rimasti in forma, se il risultato sarebbe stato asciutto.. beh la forma è rimasta perfetta e sono cremosi e saporiti al punto giusto!! una sorpresa!!



CUBETTI DI RISO SU CREMA DI ZUCCHINE

per due persone

2 cucchiaini di riso venere

60 gr di riso basmati

200 ml di panna

80 gr di parmigiano

3 albumi

1 cipollotto

2 zucchine

sale, pepe

olio extravergine d'oliva

salvia, timo, basilico

2-3 cucchiaini di latte

Mettete a bollire due pentolini con acqua salata, in uno cuocerete il riso venere per 25 minuti nell'altro il basmati per 12 minuti.

Nel frattempo mettete a scaldare la panna con il parmigiano, quando questo si sarà sciolto togliete dal fuoco, lasciate leggermente intiepidire e unite gli albumi che avrete precedentemente sbattuto.

PS. se il composto si raffredda troppo si possono formare dei grumi, quindi meglio frullarlo con il frullatore ad immersione.

Accendete il forno statico a 180°

Scolate benissimo il riso e unitelo al composto di panna, imburrate degli stampini e riempiteli fin quasi all'orlo, metteteli dentro una teglia alta che riempirete fino a metà degli stampini con dell'acqua, mettete in forno dai 30 ai 40 minuti in base alla grandezza degli stampi.

Mentre gli sformatini cuociono tritate il cipollotto e tagliate a rondelle le zucchine, in una padella mettete un filo d'olio e fate cuocere le verdure con le erbe, tranne il basilico, salate pepate. Tenete da parte qualche rondella di zuccina per le decorazioni mentre frullate le restanti con il basilico e qualche cucchiaino di latte, eventualmente regolate di sale.

Sul piatto di portata disponete un po di crema di zucchine e adagiate sopra gli sformatini, decorate con le rondelle di zuccina e un filo d'olio!!

TORTA RICOTTA E BABA' AL CIOCCOLATO E CAFFE'

Sabato scorso altra cena dalla mai amica della pizza, e indovinate cos'ha cucinato??!!!? ma naturalmente.. pizza, dalla focaccia con gli affettati alle pizze farcite.. e farciti lo eravamo anche noi perchè lei è di quelle che "non sia mai che l'ospite va a casa con un buchetto nello stomaco".. ti rimpinza per bene.. e come al mio solito non potevo esimermi dal portare il mio dolcetto e dall'avere la possibilità di sperimentare una nuova ricettina, questa volta ho levato l'orecchio (che io faccio per segnalare le ricette da fare) alla pagina di una magnifica torta di Montersino presa dal libro peccati di cioccolato.

Ho seguito la ricetta ma ho modificato le dosi a mio piacere, comunque ve le segnalo, le sue dosi sarebbero, come scrive

lui, per 20 porzioni.. la mia versione è bastata per 12 e ne è avanzata 1/3 poi dipende naturalmente da che porzioni fate, le nostre dopo chili e chili di pizza non erano molto abbondanti. Il gusto è buonissimo, almeno a mio parere.. e anche dei presenti alla cena, però per l'aspetto potevo fare di meglio, mi è mancata della panna per le decorazioni quindi se volete fare meglio ne servirà di più, inoltre i babà erano decisamente più belli interi..

Al posto del pan di spagna segnalato nella ricetta, ma del quale non ci sono le dosi, ho usato la torta al cioccolato di Pinella, ho fatto una dose intera perchè comunque serve una base da 28 cm ma la parte avanzata è finita dritta dritta nei piatti delle nostre colazioni perchè è davvero irresistibile e tenuta in una scatola di latta si mantiene soffice come appena fatta per diversi giorni.

TORTA RICOTTA E BABA' AL CIOCCOLATO E CAFFE'

da Peccati al cioccolato

per una torta da 28 cm

per i babà al cioccolato

(le quantità sono dimezzate dalle sue)

100 gr di farina manitoba

40 gr di burro

10 gr di zucchero

5 gr di lievito di birre

115 gr di uova

2 gr di sale

8 gr di cacao

18 gr di gocce di cioccolato

per la bagna al caffè

(le mie dosi sono la metà rispetto alle sue e a me ne è pure avanzata)

450 ml di acqua

135 gr di zucchero

7 gr di caffè solubile

30 gr di caffè in polvere

per la mousse al cioccolato e caffè

(io ho fatto mezza dose)

32 gr di zucchero

20 gr di caffè espresso

3 gr di caffè solubile

68 gr di tuorli
115 gr di cioccolato fondente
15 gr di burro
175 gr di panna
per la mousse alla ricotta
(di questa ho fatto tutta la dose)
85 gr di zucchero
40 gr di tuorli
20 ml di acqua
250 gr di ricotta di mucca (lui di pecora)
9 gr di colla di pesce (lui gelatina in polvere)
250 gr di panna
1 gr di bacca di vaniglia
lui metteva 75 gr di uvetta sultanina io non l'ho messa
torta al cioccolato per la base
280 gr di zucchero
200 gr di farina
150 gr di burro
100 gr di cioccolato fondente
3 cucchiaini di cacao
4 uova
120 ml di latte
1 bustina di lievito per dolci
1 cucchiaino di rum

Prima di tutto preparate i babà, nella planetaria mettete la farina con lo zucchero il cacao e il lievito il tutto setacciato, montate il gancio impastatore e avviate piano. Versate le uova poco alla volta, quando si sarà formato un'impasto omogeneo iniziate a mettere il burro ammorbidito a pezzetti, poi unite il sale e infine le gocce di cioccolato, mettete una piccola parte di impasto negli appositi stampini imburrati e lasciate lievitare 2 ore, trascorse le quali cuocete a 170° circa 10-15 minuti. Sfornate e lasciate completamente raffreddare.

Nel frattempo preparate l'impasto per la torta, mettete nella planetaria il burro ammorbidito e lavoratelo assieme allo zucchero con la frusta k, quando sarà cremoso unite un tuorlo alla volta mettete il secondo solo dopo che il primo è ben amalgamato. Unite il cacao la farina e il lievito mescolati assieme e setacciati. Tritate il cioccolato fondente e mescolatelo al composto assieme al latte e al rum.

Montate a neve gli albumi e uniteli delicatamente al composto, imburrate una teglia di 28cm cuocete a 180° per circa 40 min. Lasciate completamente raffreddare e tagliate un disco alto circa 1-1,5cm.

Per la bagna al caffè, in un pentolino mettete tutti gli ingredienti e portate a bollore, togliete dal fuoco e lasciate riposare 15 minuti poi filtrate.

Per la mousse al cioccolato e caffè, in una ciotola miscelate il caffè espresso e quello solubile lo zucchero e i tuorli poi mettete al MO e scaldate fino a 85° (io l'ho scaldato in varie riprese mescolando ogni volta con la frusta per evitare grumi o che cuocesse in modo non omogeneo), montate il tutto con una frusta inchè non si sarà raffreddato, unite poi il burro ammorbidito poi il cioccolato che avrete fuso e lasciato intiepidire ed infine la panna montata lentamente per evitare di smontarla, conservate in frigo.

Per la mousse alla ricotta, mettete in ammollo la colla di pesce in acqua fredda, in una ciotola miscelate i tuorli la vaniglia l'acqua e lo zucchero, mettete al MO e scaldate fino a 85° (io l'ho scaldato in varie riprese mescolando ogni volta con la frusta per evitare grumi o che cuocesse in modo non omogeneo), montate il tutto con una frusta inchè non si sarà raffreddato. Unite la ricotta setacciata e mescolate, in una tazza mettete un cucchiaino di panna scaldatela al MO e unite la colla di pesce, mescolate ed unite qualche cucchiaino di crema di ricotta un cucchiaino per volta, in questo modo non ci sarà un grosso sbalzo termico e non si formeranno dei grumi di gelatina, versate la gelatina nella crema e mescolate, montate la panna ed unitela alla crema delicatamente per non farla smontare, conservate in frigo.

Tagliate a metà i babà e bagnateli con lo sciroppo al caffè, io non li ho inzuppati ma con un cucchiaino ho preso lo sciroppo e l'ho versato sopra.

Prendete un'anello per torte e foderatelo con la pellicola, disponete sul fondo i mezzi babà a raggera versateci sopra la mousse di ricotta in modo omogeneo e sopra versate quella al cioccolato e terminate con il disco di torta al cioccolato che avrete bagnato con lo sciroppo al caffè. Mettete a rassodare in freezer 3-4 ore.

Rovesciate la torta, eliminate l'anello e la pellicola, decorate e piacere con della panna.



PACCHERI GRATINATI

Oggi giornata di pulizie.. presa da una specie di raptus ho iniziato dalle normali pulizie del bagno, lavatrice.. poi son passata e riordinare la cameretta praticamente inutilizzata della casa.. si erano accumulati fogli, cd, grovigli di fili.. non riuscivo più a fermarmi.. son passata ai vetri delle varie stanze, aaahhh.. per fortuna è arrivata la chiamata di mia mamma per invitarci a pranzo.. un bel piatto di tagliatelle fumanti al ragù, così mi son risparmiata di sporacare la cucina.. non sono un gran che portata per le pulizie, non che non riesca ma per il fatto che sono svogliatissima e per iniziare a farle devo sempre impormelo ma quando inizio non mi fermo più finchè non ho finito perchè alla fine avere la mia casetta pulita e in ordine mi rilassa moltissimo!!

Oggi quindi vi propongo questo primo che ho preparato ieri, un piatto che sembra elaborato ma in realtà è velocissimo ma soprattutto davvero mooolto buono!!!



PACCHERI GRATINATI ALLA PANCETTA RIPIENI AL TOMINO

per due persone

180 gr di paccheri

10-12 pomodorini

4 fette di bacon

1 fetta di pancetta

1 piccola cipolla

2-3 cucchiari di salsa al pomodoro

1 tomino

100 gr di ricotta

timo

parmigiano

sale, peperoncino

Per prima cosa mettete a bollire dell'acqua salata. Tagliate a striscioline sottili la pancetta e il bacon e metteteli a cuocere in una padella senza olio perchè già la pancetta rilascerà il suo grasso, appena questo avviene unite la cipolla tritata, lasciate soffriggere pochi minuti e unite i pomodorini a spicchi e la salsa di pomodoro, salate e mettete il peperoncino a vostro gusto, se il sugo si asciuga troppo allungate con un pò d'acqua. Mettete a cuocere la pasta. Tritate il tomino e unitelo alla ricotta e al timo tritato,

mescolate tutto con una forchetta creando un composto omogeneo.

Scolate la pasta e passatela sotto l'acqua fredda in modo da poterla maneggiare, ora riempite i paccheri con un cucchiaino scarso di composto e disponeteli in una teglia appena unta, ricoprite tutto con la salsa di pomodoro e pancetta, cospargete tutto con del parmigiano grattugiato e mettete in forno per 10 minuti.

TORTA RICOTTA E FRAGOLE

E' venerdì!!!! e questo giro weekend lungo... peccato che ha messo brutto tempo!! va beh.. vi lascio la ricetta di questa semplicissima torta di ricotta, io ne ho fatto mezza dose ed è durata un giorno e mezzo.. vedete voi!!!!

TORTA DI RICOTTA E FRAGOLE

per una torta da 22 cm (mezza dose)

250 gr di ricotta di mucca

2 uova

70 gr di zucchero

30 gr di cioccolato bianco

2 cucchiaini di farina

fragole



Accendete il forno a 180°

In una ciotola sbattete i tuorli con lo zucchero, poi unite la farina e infine la ricotta e il cioccolato tritato grossolanamente, tagliate le fragole (quantità a piacere) a spicchi e mescolatele al composto, montate a neve gli albumi ed uniteli delicatamente al composto. Versate il composto in uno stampo foderato con carta forno, se volete potete decorare con degli spicchi di fragola, cuocete per 40 minuti, lasciate raffreddare in forno e consumate il giorno dopo in modo che la torta si rassodi.

