

GNOCCHI DI RICOTTA E ORTICHE AL TARTUFO AL TARTUFO

Sabato durante una breve passeggiata in paese ho notato in un angolo verde delle ortiche enormi, è tanto che voglio provare a cucinarle e ora mi sono tornate in mente.. così presa dall'entusiasmo armata di guanti, forbici e sportina mi sono diretta, con il mio lui, dritta dritta verso il fiume che scorre vicinissimo a casa mia.. All'inizio niente.. che delusione.. ma poi in un punto dove non passano a tagliare l'erba eccole li.. distese di enormi ortiche, si perchè quelle adatte ad essere cucinate sono quelle a foglie larghe, e così ne raccolgo un sacco pieno pieno.. e lui?!?!.. lui che continua a dirmi "oddio mi pizzicherà lo stomaco.." ah ah ah!!! "allora pizzicano??" ma va sono buonissime!!! prossimo weekend altro giro sul fiume!!!



GNOCCHI DI RICOTTA E ORTICHE AL TARTUFO

per due persone
250 gr di ricotta
1 tuorlo
3 cucchiari di farina
sale
ortiche
burro
tartufo bianchetto
parmigiano

Mettete a bollire dell'acqua salata.

Tagliate le punte e le prime foglie dell'ortica, ovvero la parte più tenera. Lavate accuratamente le ortiche, sempre usando i guanti, io le ho lavate 3 volte. Cuocetele per 7-8 minuti, scolatele, ma senza buttare l'acqua, schiacciatele bene in modo da eliminare tutta l'acqua, lasciate raffreddare e tritatele.

Aggiungete un pò d'acqua nella pentola, un po di sale e rimettete sul fuoco per portare a bollore.

Nel frattempo in una ciotola lavorate la ricotta con il tuorlo la farina e un po di sale, dividete l'impasto in due parti, una parte lasciatela più scarsa, in questa metterete l'ortica tritata (tenete da parte un po di ortiche per il condimento). Sul tagliere spargete della farina, versateci un'impasto e mettete sopra un'altro po di farina, formate un rotolo di circa 1 cm di spessore e con un coltello formate gli gnocchi, fate lo stesso con il secondo impasto. A questo punto l'acqua bolle e immergete subito gli gnocchi.. attenzione non fate riposare perchè questi gnocchi se non li cuocete subito si squagliano. In una padella fate sciogliere un po di burro, mettete la rimanente ortica tritata, appena gli gnocchi vengono a galla versateli in padella, fate insaporire cospargete con un po di parmigiano e impiattate. Mettete sopra delle scaglie di tartufo e gustate il sapore della natura!!

FAGOTTINI DI CREPE AI FORMAGGI E INDIVIA CON SALSA DI PERE

Ah si.. questa volta arrivo proprio last minute.. l'avevo detto che quando ho letto gli ingredienti del contes di marzo del gattoghiotto mi erano saltate alla mente tante idee.. purtroppo il tempo mi ha ingannata ma in frigo c'erano ancora pere e indiva che aspettavano così eccoli accontentati.. e mò ve magno!!!



**FAGOTTINI DI CREPE AI FORMAGGI E INDIVIA
CON SALSA DI PERE ALLE ERBE**

ingredienti per 12 crepe

per le crepe

4 uova

250 gr di farina

500 ml di latte

3 cucchiaini di olio extravergine d'oliva

per il ripieno

250 gr di ricotta

150 gr di taleggio

150 gr di pecorino giglio sardo

4 indivie

1 scalogno

una noce di burro

per la salsa

3 pere kaiser da 250 gr (pesate intere)

10 gr di burro

1 scalogno

1 rametto di rosmarino

1 rametto di timo

1 rametto di maggiorana

18 gr di miele d'acacia

sale, pepe

per decorare

1 pera kaiser
2 cucchiaini di zucchero di canna
1 noce di burro

Per le crepe, in una ciotola riunite tutti gli ingredienti e con il frullatore ad immersione create una crema priva di grumi, in alternativa sbattete le uova mescolateci il latte e l'olio, in una ciotola mettete la farina e unite un po di liquido, mescolate con la frusta e piano piano continuare a versare il liquido sempre mescolando per evitare di formare grumi. Lasciate riposare il composto in frigo mezz'ora.

Per il ripieno in una ciotola riunite la ricotta, il taleggio a pezzetti e il pecorino grattugiato, mescolate schiacciando con una forchetta per amalgamare il più possibile i formaggi. In una padella mettete a soffriggere lo scalogno tagliato grossolanamente con il burro. Prendete le indivie e tagliatele a rondelle sottili, buttatele in padella e cuocete 5 minuti, unite ai formaggi.

Per la salsa, sbucciate le pere eliminate il torsolo e riducete a piccoli pezzetti, in una padella mettete a cuocere le pere e lo scalogno tritato con il burro. Se fosse necessario, nel caso di pere poco mature, allungate con un po d'acqua. Appena saranno cotte versate in una ciotola, unite le erbe, il miele e un po di sale e pepe e frullate il tutto con il frullatore ad immersione, dovete regolare il sale a seconda del vostro gusto, dovrebbe essere equilibrato, nè dolce nè salato.

Per la decorazione, tagliate le pere a spicchi sottili, eliminate il torsolo, mettete in padella con il burro, lasciate appena rosolare da entrambi i lati, unite lo zucchero di canna, appena sciolto allungate con un goccio d'acqua e finite la cottura, alla fine dovranno rimanere quasi del tutto asciutte con solo una leggera salsa caramello. Fate attenzione quando girate le pere perchè da cotte saranno delicate.

Accendete il forno a 160° statico, prendete le crepe e al centro mettete due cucchiaini di composto, o comunque regolatevi in base alla grandezza delle crepe, chiudete a pacchetto e legate con lo spago, disponetele tutte su una teglia coperta con carta forno, fate fondere una noce di burro e spennellatele leggermente, mettetene veramente poco giusto perchè non si secchino, lasciate in forno al massimo 15 minuti.

Non riempite troppo le crepe altrimenti in cottura “scoppiano” poi fuoriesce il ripieno.

Sul piatto di portata mettete due cucchiaini di salsa tiepida adagiate al centro una crepe e decorate con qualche fetta di pera!! Sono molto delicate e gustose, si crea una piacevole armonia di sapori tra il dolce della pera, il salato dei formaggi e l'amaro dell'indivia.

Ps. quando, naturalmente, togliete lo spago le crepe non si apriranno ma manterranno perfettamente la forma a fagottino.

CHEESECAKE ALLO YOGURT FRAGOLE E LIMONE

Due anni fa ho fatto il viaggio dei miei sogni.. con il mio ragazzo siamo partiti per l' America!!! Era la prima volta e per non perderci niente abbiamo fatto ben tre settimane on the road da New York a Los Angeles, passando per le cascate del Niagara, Chicago, abbiamo percorso la mitica route 66 attraverso l'Oklahoma, assaggiato cibo tex-mex in New Mexico, siamo passati per tutti i parchi fino a Las Vegas e San Francisco... bene, in ben due città, Chicago e San Francisco, ci siamo imbattuti nel paradiso del cheesecake.. il CHEESECAKE FACTORY, sublimi enormi multistrati di cremose torte colorate affollavano le vetrine di questi ristoranti, sono altre almeno 10 cm con diversi strati a più gusti, una fetta è più che sufficiente per due persone, beh gli americani sono grandi in tutto, nelle costruzioni, nelle strade, negli spazi.. e nelle porzioni!!! Mi sono letteralmente innamorata di questo paese e del suo popolo.. molto, molto civile, e mi sono innamorata dei loro cheesecake per questo voglio provare ad imitarli.. quindi preparatevi a vederne una super altissima multistrati.. eccovi la mia versione simil U.S.A.



CHEESECAKE ALLO YOGURT FRAGOLA E LIMONE

per una teglia da 22 cm

200 gr di biscotti secchi

100 gr di burro

250 gr di ricotta

125 gr di yogurt cremoso al limone

125 gr di yogurt greco bianco magro

125 gr di panna montata

60 gr di zucchero

3 uova

250 gr di mascarpone

125 gr di yogurt cremoso al limone

80 gr di zucchero

250 gr di panna montata

100 gr di fragole

6-8 fragole per decorare

10 savoiardi

100 gr di fragole

20 gr di zucchero

succo di limone

Frullate i biscotti, fate sciogliere il burro al microonde e mescolateli assieme, con questo composto foderate il fondo e i bordi di una teglia da 22 cm. Mettete in frigo a rassodare.

Accendete il forno a 180° statico.

Mescolate assieme la ricotta con lo yogurt al limone, lo yogurt greco i 60 gr di zucchero, le 3 uova, quando avrete raggiunto una crema omogenea unite delicatamente la panna montata.

Versate la crema nella teglia e mettete in forno, cuocete per 45-50 minuti finchè il sopra della torta sarà leggermente colorato ma il composto "scossa" ancora.

Ora preparate la farcitura unendo il mascarpone con lo yogurt al limone e lo zucchero, mescolate bene inchè lo zucchero si sarà sciolto. Alla fine unite la panna montata.

Lasciate raffreddare tutta la notte sia la torta che la crema in frigorifero.

Il giorno dopo stendete circa mezzo cm di crema sulla cheesecake, tagliate a piccoli cubetti 100 gr di fragole e versatele sulla torta, disponete un'altro strato di crema per coprire le fragole.

Tagliate i restanti 100 gr di fragole e mettetele in un tegamino con i 20 gr di zucchero e due cucchiaini di succo di limone, appena lo zucchero si è sciolto togliete dal fuoco e frullate con il mixer ad immersione. Imbevete i savoiardi nella salsa di fragole e disponeteli sulla torta ricoprendola completamente. A questo punto versate tutta la crema tranne un po che servirà per le decorazioni. Decorate con fragole fresche e ciuffetti di crema!!

TORTA DI RISO E RICOTTA ALLE

MELE

E' si.. due torte, o forse tre, in una sola.. perchè limitarsi.. ogni tanto mi piace fare qualcosa di semplice ogni tanto, spesso, invece mi piace cercare qualcosa di diverso. Il mio pensiero inizia con l'idea di una torta di riso, la faccio per i miei genitori che a loro piace molto.. ma a loro piace anche la torta di ricotta, e poi vogliamo parlare delle mie mele.. perchè non mettere tutto assieme..

Mi piace l'idea di servire questo tipo di torta con una salsa di accompagnamento, una crema inglese?.. no troppo dolce, cioccolato?.. troppo stucchevole.. ci vorrebbe qualcosa di non troppo dolce che si sposi bene con la ricotta, le mele.. trovato farò una salsa all'uvetta e mandorle, l'ho trovata perfetta!!

TORTA DI RISO E RICOTTA ALLE MELE

per una torta da 30×20 cm

per la pasta

250 gr di farina

150 gr di burro

150 gr di zucchero

3 uova

2 cucchiaini di panna da cucina

1/2 bustina di lievito per dolci

per il ripieno

100 gr di riso

460 ml di latte

40 gr di zucchero

1 stecca di cannella

1 uovo

250 gr di ricotta

30 gr di mandorle

2 mele

10 gr di burro

2 cucchiaini di zucchero di canna

20 gr di uvetta

1 cucchiaino di rum

zucchero a velo

per la salsa all'uvetta

50 gr di uvetta

30 gr di mandorle

50 ml di latte
1 cucchiaino di zucchero di canna
1 cucchiaino di rum

In un pentolino mettere a cuocere il riso nel latte con lo zucchero e la stecca di cannella finché il latte si sarà asciugato, eliminate la stecca e lasciate raffreddare.

Per la pasta sbattete con la frusta le uova con lo zucchero e la panna, unite la farina, setacciata con il lievito, e il burro ammorbidito, continuate fino a creare un'impasto omogeneo.

Nel frattempo tagliate le mele a cubetti e mettetele in padella con il burro, lasciate cuocere 5 minuti mescolando spesso e unite lo zucchero di canna, finite la cottura per una decina di minuti, unite l'uvetta precedentemente fatta ammolare in acqua per 20 minuti.

Lavorate la ricotta con i 40 gr di zucchero l'uovo e le mandorle tritate, infine unite il riso freddo e il rum.

Foderate uno stampo 30x20 con carta forno poi versate la pasta e distendetela con un cucchiaino formando dei bordi alti un paio di centimetri, sul fondo mettetete le mele caramellate e riempite con il composto di riso e ricotta. Cuocete in forno caldo 180° per 45 min.

Per la salsa, lasciare in ammollo le uvette in acqua per 20 minuti, muovetetele per eliminare le impurità, eliminate l'acqua e risciacquatele, strizzatele bene e mettetetele in un minipimer assieme alle mandorle, il rum e il latte, iniziate a frullare, quando il composto sarà sminuzzato trasferitelo in una ciotola e ora con il mixer ad immersione lavorate fino a formare una crema liscia.

Servite la torta con un po di salsa e spolverata di zucchero a velo.

P.s. tiepida è più buona quindi potete passarla pochi secondi al microonde prima di servire!!



RICOTTA IN CARROZZA CON PORRI E PANCETTA

E stasera cosa cucino??!! ogni tanto mi capita di non aver programmato niente e dover improvvisare, beh.. generalmente sono le volte che si mangia meglio.. non so perchè ma le cene “apri il frigo e inventati qualcosa” mi riescono bene!! Allora, ieri sera ho trovato un porro che stazionava lì da un pò, una bella fetta di fantastico raschera dop, una confezione di pancetta affumicata.. e.. cosa vedono i miei occhi la mia tanto amata ricotta, lei è una presenza quasi fissa nel mio frigo, un po un salvavita, quante torte salate, tortini, sformatini.. poi sul tavolo mi guarda una confezione di panbauletto.. pareva dire “mangiami mangiami”.. e io ti mangio!!

Bene farò una rivisitazione della mozzarella in carrozza ma al forno, naturalmente con la ricotta e con “qualche” aggiunta!!

RICOTTA IN CARROZZA

per una teglia 20x20

8 fette di panbauletto ai 5 cereali

4 uova
200 ml di latte
300 gr di ricotta di mucca
150 gr di raschera dop cisalpino (o pecorino)
1 porro
coriandoli di pancetta affumicata da 100 gr
sale, pepe, olio extravergine d'oliva

Eliminate la foglia esterna del porro e ridurre la parte bianca a rondelline sottili, scaldare un filo d'olio e far rosolare il porro qualche minuto mescolando spesso, salate a piacere.

Sbattete 2 uova, salate, pepate e unitevi la ricotta, mescolate fino a formare una crema omogenea, unite il porro.

Sbattete le altre 2 uova con il latte salate e imbevete leggermente le prime 4 fette di panbauletto che disporrete sul fondo di una teglia foderata di carta da forno.

Tagliate a fette sottili il raschera, soffriggete la pancetta tagliata, senza olio.

Sopra il panbauletto mettete la crema di ricotta, poi ricoprite con le fette di raschera, la pancetta e infine con le altre 4 fette imbevute nel composto uova-latte.

Cuocete in forno caldo 180° per 25 minuti finchè sarà ben dorato, fate riposare 10 minuti in modo che il composto si rapprenda leggermente, sformate servite caldo!! gustoso, saporito ma delicato.. fantastico!!



CASTAGNOLE CIAMBELLINE

FRITTELLE

Inizia ufficialmente da oggi la mia "avventura" con questo blog. mentre scrivo mi chiedo se qualcuno leggerà queste parole, negli ultimi anni ho seguito tantissimi blog e ogni volta che leggevo avevo l'impressione che chi aveva scritto si stesse rivolgendo ad un gruppo di amici.. beh.. questa la trovo una bella sensazione quindi spero di riuscire a fare la stessa cosa..

intanto inizio a proporvi qualche sfiziosa ricetta e visto che siamo in periodo carnevale cosa meglio di...

CASTAGNOLE ALL'ARANCIA

250gr di farina per dolci
1/2 bustina di lievito
1 uovo
65 gr di zucchero
30 ml di marsala (a piacere)
15 ml di olio extravergine d'oliva
20 gr di uvetta
1 pizzico di sale
50 ml di succo d'arancia
scorza grattugiata di un'arancia
olio d'arachidi per soffriggere
zucchero semolato



Per prima cosa mettere in ammollo l'uvetta nell'acqua e lavarla bene, scolarla e farla rinvenire nel marsala, se non vi piace usate altra acqua, sbattere le uova con lo zucchero, aggiungere l'olio il succo d'arancia e la sua scorza grattugiata. A questo punto unire la farina ed il lievito che avrete precedentemente unito e setacciato. Unire infine l'uvetta, se non vi piace potete ometterla oppure se vi piace molto, come ho fatto io, potete metterne anche di più. Versare l'olio di arachidi in un pentolino piccolo e profondo, raggiungere una temperatura di circa 170 gradi*

ps. l'olio deve essere abbondante in modo che versandole le castagnole non tocchino sul fondo del pentolino. Prendete delle piccole quantità di impasto o con le mani oppure servendovi di due cucchiaini, friggete finché le castagnole sono ben colorite. Scolatele passatele nella carta assorbente e cospargetele ancora calde nello zucchero semolato. Calde sono buonissime!!



CASTAGNOLE ALLA RICOTTA
più una variante al cocco

300gr di farina per dolci
90 gr di zucchero
3 tuorli
180 gr di ricotta
70 ml di latte
30 gr di burro morbido
9 gr di lievito per dolci
vanillina o estratto di vaniglia
zucchero semolato

Sbattere i tuorli con lo zucchero, unire il latte e la ricotta a questo punto amalgamare con la farina che avrete precedentemente setacciato assieme al lievito e la vanillina, mettere il burro ammorbidito e lavorare l'impasto finchè non sarà liscio e omogeneo. In un pentolino piccolo e alto mettere abbondante olio di semi di arachidi e portare alla temperatura di circa 170 gradi*

Appena saranno cotte scolarle, passarle nella carta assorbente e cospargetele con lo zucchero semolato.

Per la variante al cocco, una volta pronto l'impasto unire qualche cucchiaino di farina di cocco a seconda di quanto volete che si senta, se l'impasto si asciugasse troppo potete aggiungere un po di ricotta.

Io ho diviso l'impasto a metà e ne ha fatto la metà con il cocco.



FRITTELLE DI MELE

(da.. i dolci di Pinella.. con qualche piccola variazione)

2 mela

3 cucchiaini di zucchero

un po di succo d'arancia

2 cucchiaini di liquore contreau

2 uova

100 gr di farina per dolci

10 gr di lievito di birra

60 gr di zucchero

2 cucchiaini di latte

2 cucchiaini di contreau

olio di semi di arachidi

zucchero a velo

Sbucciare le mele e togliere il torsolo, tagliare delle rondelle da mezzo centimetro metterle in una ciotola con lo zucchero poco succo d'arancia e il contreau, lasciare macerare.

Nel frattempo preparare la pastella, far sciogliere il lievito

sbricciolato nel latte appena tiepido, sbattere le uova con lo zucchero poi unire il latte col lievito e il contreau. Infine unire la farina setacciata e mescolare poco, appena l'impasto è omogeneo mettere a lievitare circa un'ora.

Mettere abbondante olio di semi di arachidi in un pentolino e portare alla temperatura di 170 gradi *

Immergete le fette di mela nella pastella e cuocere finchè saranno perfettamente dorate.

Scolare, passare nella carta assorbente e lasciare un po intiepidire prima di cospargere di zucchero a velo.

Io le preferisco non troppo calde.

CIAMBELLINE ARROTOLATE ALL'ARANCIA

300 gr di farina per dolci

3 uova

22 gr di lievito di birra

60-70 ml di latte

15 gr di burro

2 cucchiaini scarsi di zucchero

un pizzico di sale

200 gr di zucchero

scorza grattugiata di 2 arance

Grattugiate l'arancia e mescolate con lo zucchero finchè diventa un composto omogeneo arancione.

Far sciogliere il lievito di birra nel latte appena tiepido, mescolate le uova con lo zucchero, unire il burro fuso, il latte col lievito e infine la farina e un pizzico di sale. Formate un impasto omogeneo e stendetelo con il mattarello ad un'altezza di 3-4 mm, fate una forma rettangolare e cospargete con lo zucchero miscelato alla scorza d'arancia, passate col mattarello sopra allo zucchero in modo da comprimerlo bene nella pasta, arrotolate nel senso della lunghezza e lasciate un po riposare (se tagliate subito le rondelle si apriranno in cottura, lasciando riposare lo zucchero a contatto con la pasta tenderà a sciogliersi un po e in questo modo le ciambelline manterranno la forma, se il rotolo si crepa un po inumidendosi non importa, un volta cotte non si noterà) Tagliate delle rondelle spesse 0,6-0,7 mm, non fatele più sottili o tenderanno a rompersi e saranno troppo secche una volta cotte.

Mettete a scaldare dell'olio di semi di arachidi in un pentolino stretto e alto, quando sarà alla temperatura di 170

gradi* mettere qualche ciambellina per volata a soffriggere, dopo un po nell'olio ci sarà dello zucchero bruciato (quello che esce dalle ciambelline), toglierlo con una schiumarola.

ps. se volete un gusto di arancia più spiccato potete mettere più buccia grattugiata assieme allo zucchero oppure potete sostituire un po di latte con del succo fresco di arancia.



l'olio di semi di arachidi è consigliato per le frittiture perchè rispetto ad altri oli di semi ha un "punto di fumo" più elevato, ovvero può raggiungere temperature elevate prima di bruciare e sprigionare sostanze tossiche.

**se non avete un termometro potete inserire nell'olio un cucchiaino di legno e quando attorno ad esso si formeranno delle piccole bollicine l'olio è a temperatura.*

Fate attenzione a mantenere la temperatura dell'olio costante, se le castagnole immerse nell'olio si coloriscono troppo velocemente togliete il pentolino dal fornello per 20-30 secondi in modo da abbassarla un po, questo anche perchè una cottura troppo repentina non fa in modo che si cuociano bene lasciando l'interno crudo.