

FRITTATA DI SPAGHETTI SPECK E PORCINI

Colori, sapori e immagini che lasciano il segno in questo nuovo entusiasmante numero di Taste&More magazine. Credetemi se vi dico che non vi stanchereste mai di sfogliarlo.. vi ho incuriositi? cliccate sulla copertina in fondo al post e poi ditemi se non ho ragione!!

Vi lascio anche una delle mie proposte presenti sul magazine, la **frittata di spaghetti con speck e porcini!**



[CLICCA QUI PER LA RICETTA](#)



L'ambascia di Venere



LASAGNE ALLO SPECK CASTAGNE E GORGONZOLA

I giorni appena passati son stati impegnativi per la mia mente, giorni in cui la cronaca è spietata in cui vediamo città allagate, ragazzini seviziati.. tutte cose che mi toccano e mi fanno anche stare male. Eppure si va avanti, si cerca un rifugio sereno da tutto, si cerca di distrarsi con quell'angolino di paradiso, il Mio blog, quello spazio dove posso scrivere di me, dove posso rifugiarmi.. e poi apro facebook e tra i commenti commossi per gli eventi di cronaca trovo una guerra.. una serie di insulti completamente gratuiti, un battibecco a mio parere sopra le righe che non ha risolto nulla ed ha aumentato la rabbia e il nervosismo, mi chiedo perché si debbano cercare gli scontri con il lanternino, mi chiedo perché questo con tutto quello che di serio ci accade attorno. Capisco che dietro si nascondano dinamiche provocatorie con mille secondi fini ma non ci bastano i problemi che già abbiamo? Forse dobbiamo cercarne

altri per dimenticarci di quelli, forse dobbiamo proprio attaccarci alle cazzate, ci piace così tanto fare del male agli altri, offenderli, criticarli.. non voglio fare la moralista né l'ipocrita, non sono una santa e so benissimo che è normale che non tutti ci possano essere simpatici ma un po' di sana indifferenza non basta? La scrittura privata non usa più? Bisogna per forza sputtanare in pubblico altrimenti non si ottiene visibilità, perché

oramai in questo mondo si cerca solo questo! La mia indole è quella di essere indipendente e per questo non ho mai amato chi mi dice quello che devo fare, o meglio chi mi impone quello che devo fare, odio i ricatti anche psicologici e subdoli. Altra cosa sono i consigli che quanto meno ascolto sempre! Sono sempre stata per il confronto costruttivo e cerco sempre di spiegarmi ma adesso mi sembra assurdo avere la sensazione di doverlo fare, altrimenti da qualche parte mi sento inadeguata, questa cosa mi fa una rabbia pazzesca, giustificarmi per cosa mi chiedo?!? Non amo le persone che non mi dicono le cose che pensano di me, a volte ammetto di non essere molto delicata ma ho il vizio di dire quello che penso. Sono sempre stata una ragazzina troppo seria, troppo grande dentro, e anche troppo seria, ad un certo

punto mi sono stancata di tenere il muso e ho iniziato a ridere.. amo alla follia ridere e amo le persone che mi fanno ridere anche per niente, anche per delle minchiate pazzesche. Sono estremamente seria e professionale ma non voglio più essere seria, anche sul lavoro amo dire cazzate amo prendermi in giro e amo essere leggera quando posso, non voglio quindi appesantirmi per delle cose che non sono nulla!! Mi chiedo perché non si possa essere tante cose contemporaneamente senza che nessuno abbia niente da dire!! Mi chiedo perché ci sia chi non concepisce che si possano prendere le cose seriamente mantenendo comunque l'ironia ed il sorriso sulle labbra. Ho 4 amiche da vent'anni, quattro bellissime persone, molto serie, molto educate, molto responsabili, una commercialista, una ceramista, una vicedirettrice di banca, una è ispettore presso un gruppo bancario, e il nostro gruppo si chiama casualmente "le polle" coniato dalla mamma di una perché quando ci troviamo a chiacchierare facciamo un gran baccano.. io non mi sono mai sentita offesa da questo nome, forse perché è ironico?? forse

perché non devo nascondermi dietro aggettivi importanti per sapere come sono?! Tutto quello che ho scritto sono solo riflessioni assolutamente personali che non vogliono creare ulteriori polemiche ma anzi placarle e far capire che a mio parere le cose importanti sono ben altre e che qui dovremmo trovare solo serenità!!

Ma adesso parliamo di cibo, parliamo di MTC e questo mese parliamo di lasagna, non potrebbe starci meglio in questo post perché è un piatto generoso ricco e che di sicuro mette un bel sorriso sul viso di chi la mangia!! Io lo so benissimo, questa portata mi ricorda tanto la mia amatissima mamma e proprio come ci ha raccontato Sabrina nel suo bellissimo e coinvolgente post, in passato l'ho preparata con lei tante volte, io ero l'addetta all'assemblaggio, e all'assaggio con il dito della besciamella ☐ Quindi la lasagna per me è tradizione, ricordo, famiglia, festa, in una parola.. una meraviglia!!! Mi è sempre piaciuto l'angolo, dove si trova la pasta che nei bordi è croccantina, e poi taaanta besciamella!! Subito ho pensato di fare quella classica ma poi mi son fatta prendere dalla fantasia e ho pensato, come faccio spesso, di usare ingredienti che si compensano tra loro, il salato dello speck e del gorgonzola che viene addolcito dalle castagne e dal miele al tartufo, il risultato è davvero buono e goloso come si conviene ad una lasagna che si rispetti!!!! Scusate la carrellata di foto ma la vecchia cucina della nonna mi ha ispirato!



**LASAGNE ALLO SPECK
CASTAGNE E GORGONZOLA**

per 4 persone

200 g di farina 00

2 uova

per la farcitura

200 g di duetto (metà gorgonzola metà mascarpone)

120 g di speck

30 castagne

30 g di burro

3/4 cucchiari di Parmigiano Reggiano

per la besciamella

700 g di latte fresco intero
58 g di burro
52 g di farina**
noce moscata
6-7 foglie di salvia
sale

3 cucchiaini di miele al tartufo*(facoltativo)

*può essere sostituito da miele d'acacia e scaglie di tartufo
**a noi la besciamella piace liquidina ma si può aumentare la
quantità di farina di 10/12 grammi se si vuole ottenere più
soda.



Per prima cosa cuocete le castagne, praticate su ognuna un

taglio e disponetele su di una teglia, cuocete in forno caldo per circa 30 minuti, il tempo dipende dalla loro grandezza. Le castagne possono anche essere lessate ma a mio parere arrostiti hanno più sapore. Toglietele dal forno e avvolgetele in un panno di lana, fate intiepidire e sbucciatele.

Iniziate preparando la pasta, disponete la farina su un tagliere, con la mano create un buco al centro. Rompete le uova intere all'interno di una ciotola per verificare che siano buone. Versatele poi al centro della farina e iniziate a lavorarle con una forchetta prendendo sempre più farina. Quando non sarà più possibile lavorare con le mani ed impastate con i palmi.

Dovrete eseguire dei movimenti alternati facendo forza sulla pasta ottenendo un panetto allungato. Ripiegate la pasta portando i due lati verso il centro riprendete a lavorarlo e proseguite così fino a raggiungere un impasto liscio, servono circa 15 minuti. Mettete la pasta sotto ad un piatto e lasciare riposare 15 minuti. Riprendete la pasta e iniziate a lavorarla con il mattarello, inizialmente stendetela facendo semplicemente pressione e girandola spesso in modo da mantenere la forma rotonda. Quando sarà poco più sottile iniziate ad avvolgerla sul mattarello e fate pressione con le mani spostandovi più volte dall'esterno verso l'interno della pasta. Continuate con lo stesso procedimento girando spesso la pasta di 90° per volta finché avrete raggiunto uno spessore di pochi millimetri. I bordi solitamente rimangono più grossi, dovrete quindi stesi ulteriormente. Lasciate asciugare la pasta per circa 30 minuti. Nel frattempo preparate la besciamella, mettete a scaldare il latte. In un tegamino fate sciogliere il burro, versatevi dentro la farina e incorporatela al burro, versate ora il latte e mescolate per evitare la formazione dei grumi. Unite 3 foglie di salvia, la noce moscata a piacere e salate. Mescolate continuamente, appena la besciamella inizia a sobbollire toglietela dal fuoco, eliminate la salvia e unite il miele al tartufo.



Mettete a bollire abbondante acqua salata con la restante salvia all'interno. Tagliate la pasta in rettangoli della medesima misura della teglia. Fate cuocere due minuti un paio di parti di pasta per volta, scolatele con l'aiuto di una schiumarola e disponetele stese su di un canovaccio pulito. Quando tutte saranno cotte ungete la teglia con poco burro e disponete il primo rettangolo di pasta, tagliate quella in eccesso. Fate uno strato con le castagne a piccoli pezzi, unite una parte di gorgonzola sempre a pezzetti, distribuitevi sopra della besciamella, coprite con un altro strato di pasta e coprite con lo speck, distribuite la besciamella e proseguite con i restanti strati. L'ultimo strato sarà di sola pasta, ungetela con del burro e cospargete con il parmigiano.

Cuocete a 180°C per 40 minuti. Togliete la teglia dal forno e attendete 10 minuti prima di tagliarla.





 Lombelico di Venere



L'ombelico di Venere



con questa ricetta partecipo all'MTC di ottobre



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

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 pò dalla mia casa a dir la verità ma l'ho fatto volentieri, ora però ho ripreso in mano gli attrezzi del mestiere e mi son messa all'opera.

Ho ricevuto la proposta di realizzare una ricetta per un pic nic con le pink lady, queste fantastiche mele che tra l'altro sono le mie preferite, e non lo dico perchè "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 pic nic 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 son pure piaciuti.. è.. son 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



ombelicodivenera.blogspot.it

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



LONZA ALLE MELE E ZAFFERANO

Tanti anni fa capitammo a Todi, una piccola cittadina in Umbria davvero molto carina e cenammo in una trattoria, credo, ricordo che mangiai del pollo con le mele allo zafferano, mi è sempre piaciuto sperimentare ma allora non ero così.. “innovativa” e ancora oggi mi chiedo perchè ordinai quel piatto, sta di fatto che mi piacque moltissimo e lo riproposi a casa sotto forma di sugo per la pasta, senza pollo, con mela speck e zafferano.. mio fratello che fino ad allora credeva che le uniche cose commestibili fossero cappelletti, pollo arrosto e patatine ne rimase entusiasto, ma solo dopo l'assaggio svelai cosa c'era nel piatto.. oggi vi propongo un mix tra il piatto originale e il mio sugo rivisitato!!

LONZA ALLE MELE E SPECK CON ZAFFERANO

200 gr di lonza
2 mele pink lady
1 cipolla piccola
50 gr di speck
20 gr di pinoli
200 ml di panna da cucina
1 bustina di zafferano
olio evo
sale, pepe



In una padella scaldate un filo di olio evo, fate soffriggere la cipolla a rondelle sottili, lo speck i pinoli e le mele a fette abbastanza sottili, fate cuocere 7-8 minuti e sfumate con il moscato, lasciate completamente evaporare. Fate attenzione e girare delicatamente per non disfare troppo le mele.

Contemporaneamente in un'altra padella cuocete le fette di lonza tagliate sottili, salate.

Unite la carne al sugo di mele, insaporite con del rosmarino tritato fine, infine unite la panna dove avrete fatto sciogliere lo zafferano, fate rapprendere e servite.



ombelicodivenera.blogspot.it



ombelicodivenera.blogspot.it



Ne approfitto per rendervi noto che è disponibile l'Ebook EMILIA MON AMOUR creato dalle ragazze di Muffin e dintorni questo progetto è nato dopo il terribile terremoto che ha colpito l'Emila, sono state pubblicate delle ricette durante i mercoledì social, rubrica del blog, e ne sono state selezionate 33 entrate a far parte della raccolta.

Potete acquistare l'Ebook qui a soli 5 euro e gli incassi saranno devoluti al fondo di solidarietà istituito da Coldiretti a sostegno delle imprese agricole colpite dal terremoto.

Anche io ho contribuito al progetto e ne sono molto felice e spero davvero che questo piccolo gesto possa aiutare qualcuno.

GLI SPATZEL

Vi avevo già anticipato che durante i giorni trascorsi a Merano ho incontrato oltre all'adorabile Elisa, di cui vi ho parlato nel precedente post, anche un'altra persona, bene come alcuni hanno intuito si tratta di Sabina, ci siamo incontrate venerdì sera tutte e tre, con relativi compagni e mariti, e lei ci ha portato a cena in un bellissimo ristorante tipico tirolese lo "PFEFFERLECHNER" veramente meraviglioso, abbiamo cenato benissimo e la serata è stata davvero molto piacevole e divertente, mi sono resa conto che alla fine abbiamo tutte le stesse manie da food blogger, che adesso ci piace e ricerchiamo quello che una volta nemmeno consideravamo, che ci circondiamo di mille oggetti, piatti, tazze, strofinacci insomma di tutto e di più.. e i nostri mariti/compagni che ci prendono in giro e, come già ha scritto Elisa, "complottono" per aprire un blog che raccolga i loro sfoghi e quello che devono "sopportare". Con loro mi sono sentita subito a mio agio e son stata felicissima di conoscerli, Sabina ed il marito trasmettono una grande pacatezza e dolcezza sono davvero due persone molto piacevoli carine e divertenti, grazie per la bella serata!! Proprio Sabina mi ha indicato un negozio sotto i portici in centro a Merano dove comprare l'attrezzo per fare gli spatzle, i tipici gnocchetti tirolesi. Mica potevo lasciarmi sfuggire l'occasione e così sono entrata in questo paradiso e ho comprato qualche oggettino che "mi serviva" e mi sono pure trattenuta. Appena tornata quindi ho dovuto provare questi gnocchetti seguendo un po la ricetta riportata sulla confezione un po proprio quella di Sabina ed ecco come sono venuti.



**SPATZLE AGLI SPINACI
CON SPECK E CREMA DI PORCINI**

per l'impasto

125 gr di farina 00

1 uovo

250 gr di spinaci pesati cotti e ben scolati

50 ml di latte

pepe, sale

per il condimento

70 gr di philadelphia ai porcini

1 noce di burro al tartufo

50 gr di speck



ambelicodivenere.blogspot.it

Lavate gli spinaci e privateli dei gambi, cuoceteli pochi minuti in acqua bollente salata. Scolateli perfettamente strizzandoli, lasciate raffreddare. In una ciotola sbattete l'uovo con il latte, unite la farina e infine gli spinaci frullati, salate, pepate e tenete da parte. Fate bollire dell'acqua salata, mettete la pastella nell'apposito contenitore dell'attrezzo per spätzle appoggiatelo sulla pentola e fatelo scorrere avanti e indietro, in questo modo i gnocchetti cadranno direttamente nell'acqua, appena verranno a galla scolateli e metteteli direttamente nella padella con il sugo.

Per il sugo, fate sciogliere una noce di burro al tartufo, soffriggetevi lo speck a piccoli cubetti, togliete dal fuoco e unite il philadelphia, allungate con un paio di cucchiari di

acqua di cottura. Condite la pasta e servite!



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 guardato 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 frattugiato 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 cucchiaini 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