

TORTELLI CON SPINACI CASATELLA E ASIAGO

Una delle cose che adoro mangiare e anche cucinare è la pasta ripiena e questi **tortelli con spinaci casatella e asiago** sono ottimi, delicati e gustosi! Ho pensato a questa ricetta ispirata dalle numerose tipologie di tortelli che si possono gustare nei ristoranti a Valeggio e Borghetto sul Mincio e zone limitrofe. Ho avuto la fortuna di visitare questi magnifici luoghi la primavera scorsa e ne sono rimasta incantata. In mezzo ad una natura rigogliosa si incontrano borghi affascinanti ed un fiume, il Mincio, che vi scorre attraverso, lento e silenzioso! Volete scoprire di più su questi luoghi?! correte a leggere il nuovo numero di Taste&More cliccando sulla pagina in fondo al post.




L'ambelico di Venere

TORTELLI CON SPINACI CASATELLA E ASIAGO



- 300 g di farina 00
- 3 uova
- **Per il ripieno**
- 300 g di casatella fresca
- 120 g di Asiago
- spiancini novelli q.b.
- sale fino
- **Per condire**
- burro
- pinoli
- scorza di limone
- spinacini

1. Lavate gli spinacini, circa 2 pugni, scolateli e stendeteli su di un canovaccio per asciugarli.
2. Disponete la farina a fontana su un piano di lavoro e formate un buco al centro. Rompete le uova e versatele al centro del buco, lavorate le uova con una forchetta unendo sempre più farina, proseguite lavorando a mano per una decina di minuti fino a formare un panetto liscio.
3. Coprite la pasta con una ciotola e lasciate riposare 30 minuti.
4. Nel frattempo mettete la casatella in una ciotola e lavoratela con la forchetta, unite l'Asiago grattugiato

e gli spinacini tritati, regolate con un pizzico di sale. Il ripieno dovrà risultare piuttosto verde.

5. Riprendete la pasta e stendetela sottile.
6. Tagliate delle strisce larghe circa 6 centimetri e dividetele a loro volta in quadrati.
7. Sovrapponete tutti i quadrati uno sull'altro per non far seccare la pasta, al centro di ogni quadretto mettete un cucchiaino di ripieno ripiegate a metà la pasta e richiudetela sovrapponendo le due estremità.
8. Fate bollire abbondante acqua salata, cuocete la pasta pochi minuti e scolatela.
9. In una padella fate tostare i pinoli, unite una noce di burro, mettete i ravioli e alcune foglie di spinicini e fate insaporire.
10. Completate con scorza di limone grattugiata e servite subito.



L'ombelico di Venere




Confezioni di Venere



Conbelco di Venere



Lombello di Venere

Parco giardino Sigurtà



Borghetto sul Mincio





Grazie di Curtatone



Castellane con spinaci pomodorini e bufala

La cosa più bella che possa accadere nella mia giornata di vita "normale" è che ci sia il sole!! Amo il sole, mi dona serenità e leggerezza, quella necessaria, a volte, per dare alle cose non troppa importanza, vorrei riuscire a caricarmi così tanto di sole da poterne fare scorta per i giorni grigi, ma non si può.. quindi cerco di accontentarmi e sfruttare al massimo la positività che mi dona in questi giorni!! Quei giorni in cui ti siedi in giardino e pranzi con il sole in faccia, un bel bicchiere di vino ed una pennichella sull'amaca.. a volte basta così poco per rendere una giornata rilassante, sembra quasi di perdere tempo o di non sfruttarlo al meglio ma in realtà questi piccoli piaceri così semplici

tante volte sono proprio quello che ci vuole!!! Come un piatto di pasta, semplice, rassicurante, fresco e gustoso, proprio quello che ci vuole in queste giornate!!!



**CASTELLANE CON SPINACI
POMODORINI E BUFALA**
per 2 persone

180 g di pasta formato castellane
80 g di spinaci freschi (pesati puliti)
12 pomodorini cigliestino
6 bocconcini di mozzarella di bufala
2 cipollotti freschi
10 g di parmigiano
10 g di pangrattato
sale
olio extravergine d'oliva



Lavate accuratamente gli spinaci per eliminare tutta la terra, passateli con la centrifuga Fiskars per eliminare l'acqua in eccesso. Affettate i cipollotti grossolanamente e soffriggeteli in padella con poco olio extravergine d'oliva, aggiungete i pomodorini lavati e tagliati a metà. Fate saltare i pomodorini finché saranno leggermente appassiti, unite gli spinaci tagliati a striscioline, mescolate spesso e proseguite

la cottura qualche minuto. Devono rimanere verdi e non eccessivamente cotti.

Cuocete la pasta e scolatela al dente, mettetela nella padella con il sugo e condite con il parmigiano, il pangrattato ed un filo d'olio, mescolate bene aggiungete i bocconcini di bufala tagliati a cubetti e servite. Buonissima sia calda che fredda!



centrifuga

FISKARS



BUONA SETTIMANA!!!

IFOOD

Ormai lo sapete tutti.. **IFOOD** è finalmente on line!!!

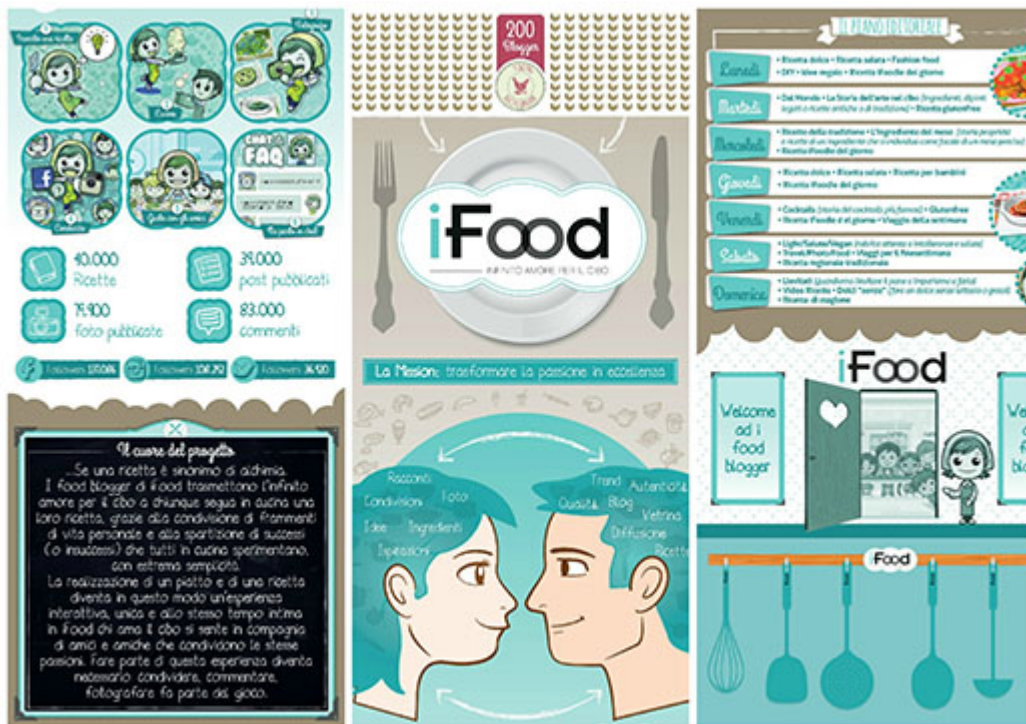


Difficile raccontare quello che sono stati questi mesi, tanta emozione per la fiducia che mi è stata data, tanta voglia di cucinare, di esserci, di dare il massimo, tanta voglia di questo nuovo progetto!! Un progetto che raccoglie tante brave blogger, tante amiche.. come una grande famiglia che si ritrova attorno ad una tavola per festeggiare un evento, ed eccoci tutte qui, attorno alla "tavola" di **IFOOD!!**

Ma che cos'è **IFOOD**? E' un portale che parla di cibo a 360°, parla di noi.. di noi blogger, di noi bloggalline e delle nostre ricette, delle nostre fotografie, delle nostre storie!! Ma se volete scoprire di più correte e godetevi ogni singola pagina!!!

Io vi lascio una piccola anticipazione di una mia ricetta che potete trovare solo su **IFOOD!!**





PAGLIA E FIENO ALL'ORTICA CON RAGU' DI FRATTAGLIE

Ammetto che la prima cosa che ho pensato è stata "nooooo... e io come faccio??" la seconda è stata "dovrò saltare anche questo mese l'MTC" e così sono passati alcuni giorni e poi ho pensato "deve essere stata una punizione per aver dimenticato di pubblicare i soufflè.. si due, in tempo"

Mettiamola così, ero appena tornata dalle ferie, il fuso orario.. insomma in qualche modo devo pur darmi una spiegazione!!

E fu così che mi trovai a comprare fegatini, cuori di pollo e durelli con affianco un vecchietto che se ne riempiva il carrello. Mi ha fatto pensare a mio nonno, lui ha sempre avuto le galline che puntualmente facevano una brutta fine e di certo non si buttava nulla, nemmeno le budella. Mia mamma ha sempre usato delle frattaglie per preparare il ragu', ma mescolate al macinato non mi hanno mai dato fastidio. Ho

deciso quindi di partire da qui, dai miei ricordi e ho preparato un ragù di sole frattaglie, lo so, più banale di così non potevo farlo ma è difficile avere fantasia per qualcosa che non ti piace e che non riesci ad assaggiare. Mi dispiace perché avrei voluto rendere onore anche a questa sfida pensando a qualcosa di più originale, come dice Cristiana "la cucina è arte, sperimentazione, creatività e tanto saper fare" anche per me è così però forse a volte anche preparare un classico va bene, non so, mi perdonerete, solitamente non sono schizzinosa e mi piace provare tutto ma questo tipo di piatti, pur avendoli assaggiati, non mi piacciono proprio, e con il fegato ho riprovato anche di recente ma ancora niente da fare. Però adesso mi pento di non aver memorizzato le "ricette" che preparava Annibal nel telefilm in onda lo scorso inverno, certi piattini di alta cucina!!!

Ad ogni modo ho voluto esserci, mi sono impegnata in cucina come per le altre sfide e chi ha mangiato queste tagliatelle le ha trovate buonissime, quindi per chi ama il genere direi che sono un buon classico.



Per dare un pochino di "vivacità" alla ricetta ho deciso di preparare non delle semplici tagliatelle ma una paglia e fieno con l'ortica raccolta sull'argine del fiume durante una passeggiata con mia mamma. Con lei che mi diceva "ma questa non è ortica" e la toccava senza essere punta, poi mi sono sacrificata io e il mio dito ha pizzicato per tutto il giorno.. decisamente erano ortiche.



ambelicodivenera.blogspot.it



ombelicodivenere.blogspot.it

**PAGLIA E FIENO ALL'ORTICA
CON RAGU' DI FRATTAGLIE DI POLLO**

per 6 persone

per la pasta gialla

200 g di farina 00 circa

2 uova

pasta alle ortiche

300 g di farina 00 circa*

250 g di ortiche pesate cotte

1 uovo

per il ragù

230 g di fegatini di pollo

230 g di dorelli di pollo
60 g di budella di pollo
60 g di pancetta
5 cuori di pollo
1 carota
3 cipollotti freschi
1/2 bicchiere di vino bianco secco
1 cucchiaio di aceto bianco
brodo di pollo q.b.
olio extravergine d'oliva
sale, pepe

*la quantità della farina è indicativa, meglio iniziare l'impasto utilizzandone meno e aggiungerne all'occorrenza. La quantità dipende dalla grandezza dell'uovo e dall'umidità delle ortiche.



Selezionate foglie di ortica più tenere e giovani, quelle vicino alla punta, lavatele più volte accuratamente con acqua fredda, io ho messo anche un cucchiaino di bicarbonato di sodio e poi ho risciacquato bene.

Cuocete in poca acqua salata le ortiche e fatele scolare bene per tutta la notte.

Preparate la pasta gialla lavorando due uova intere e 200 g di farina. Frullate 250 g di ortiche, il peso varia anche in base a quanto le volete verdi e aromatiche, con questa quantità il sapore è piuttosto accentuato.

Lavorate le ortiche con la farina e l'uovo, consiglio di partire con meno farina ed aggiungerne all'occorrenza.

Lasciate riposare i due impasti 20 minuti coperti da un

piatto.

Mettete il fegato in un piatto con dell'acqua fredda e un cucchiaino di aceto bianco per dieci minuti poi scolatelo.

Per il ragù, in un tegame fate rosolare la carota pulita e i cipollotti tagliati grossolanamente e la pancetta a striscioline. Tritate le budella e unitele al soffritto. Quando tutto sarà rosolato unite i dorelli che avrete tagliato a piccoli pezzetti eliminando la parte dura che stà al centro, se i pezzetti fossero troppo grossi potete passarli velocemente nel mixer. Tagliate i cuori e il fegato a pizzoli pezzi e metteteli nel tegame, lasciate soffriggere il tutto mescolando ogni tanto. Sfumate con 1/2 bicchiere di vino bianco e lasciatelo evaporare. Unite il brodo caldo fino a coprire il tutto. Lasciate cuocere circa 40 minuti, se il ragù dovesse asciugarsi troppo aggiungete poco brodo per volta, alla fine dovrà rimanere non troppo asciutto. Regolate di sale e pepe.

Cuocete pochi minuti le tagliatelle in acqua bollente salata, scolatele e conditele con un filo di olio extravergine d'oliva e con il ragù di frattaglie, completate con Parmigiano reggiano a piacere.



ombelicodivenere.blogspot.it



ombelicodivenere.blogspot.it



ombelicodivenere.blogspot.it



con questa ricetta aprtecipio all'MTC del mese di aprile



CRESCIONE ALLE ERBE

Sono passati 4 giorni dall'uscita di taste&more n°8 e siamo davvero soddisfatte del numero di visualizzazioni!! Sono felice che il gruppo sia saldo ed entusiasta e questo non può che portare ad un ottimo risultato!!

Nel nuovo numero è presente una bellissima rubrica sullo street food e tra le ricette proposte troverete anche quella del mio crescione con le erbette. Inutile dire che da ottima romagnola non posso che adorare piadina e derivati. Ho scoperto questa ricetta e soprattutto questi tempi di riposo lunghi che permettono all'impasto di assumere una consistenza "diversa" e perfetta, la piadina e il crescione saranno ottimi anche il giorno dopo e anche dopo esser stati congelati

CRESCIONE ALLE ERBE

Ingredienti per 6 crescioni

500 g di farina 00
125 g di latte
125 g di acqua tiepida
100 g di strutto
15 g di lievito per torte salate
8 g di sale fino
1/3 di cucchiaino di bicarbonato di sodio

Per il ripieno

250 g di erbette pesate cotte
250 g di spinaci pesati cotti
150 g di mozzarella per pizza
100 g di caciotta
50 g di parmigiano reggiano grattugiato
2 spicchi di aglio
sale fino
olio extravergine d'oliva

Preparazione

Laorate il latte e l'acqua con lo strutto in modo da ammorbidirlo. Unite la farina, il lievito, il sale ed il

bicarbonato setacciati, lavorate fino ad ottenere una pasta liscia. Lasciate riposare l'impasto all'interno di un piatto ben coperto per almeno 24 ore, il riposo renderà il vostro impasto più fragrante. Dopo averli cotti e strizzati molto bene tritate grossolanamente gli spinaci e le erbe. In una padella fate soffriggere qualche minuto gli spicchi di aglio con ell'olio extravergine d'oliva, unite le verdure e fate insaporire, regolate di sale, lasciate raffreddare ed unite il parmigiano. Tagliate la mozzarella e la caciotta in piccoli dadini e tenete da parte. Riprendete la pasta e dividetela in 6 parti uguali, formate delle palline, copritele con un canovaccio e lasciate riposare un'ora. Stendete ogni parte in un cerchio sottile pochi millimetri. In una metà di ogni crescione mettete una parte di erbe, completate con mozzarella e caciotta e richiudete a mezzaluna, sigillate i bordi con i rebbi di una forchetta. Scaldate una teglia di ghisa e cuocete i crescioni su entrambi i lati. La temperatura della piastra non dovrà essere troppo alta per evitare che si brucino fuori e rimangano crudi all'interno ma nemmeno troppo bassa, in tal caso cuocendosi lentamente rischiate che i crescioni si secchino troppo. Potete consumare i crescioni ben caldi oppure aspettare che raffreddino e conservarli in freezer.





ombelicodivenere.blogspot.it



ombelicodivenera.blogspot.it



link diretto alla ricetta cliccando sulla copertina



RAVIÒLE DÈL PLIN

Innanzitutto devo dire una cosa.. “Eli, sei un mito” in un anno di partecipazione all’MTC sei riuscita a vincere ben due volte, tutto meritato naturalmente!! Da te c’è sempre da imparare, la tua arte culinaria mi incanta sempre di più e il tuo modo di descrivere le tradizioni e le tecniche invoglia a mettersi subito all’opera!

Questa ricetta già l’avevo adocchiata dopo la prima pubblicazione sul blog di Elisa e così, diversi mesi fa, la provai , anche se con qualche piccolo cambiamento, in realtà per partecipare ad un contest in cui si chiedeva di realizzare una ricetta della tua “food friend” ovvero la foodblogger del cuore!! Di fatto però, la ricetta doveva essere una torta e quando me ne resi conto ormai avevo già digerito i Plin, poco male perchè sono buonissimi!!

Campeggiano da mesi tra le bozze del mio blog aspettando solo il momento giusto per essere pubblicati... ed eccoli qui, voglio però fare una precisazione, la pasta probabilmente è

troppo grossa, ma non è colpa mia.. sono reduce da anni e anni di scuola della mamma che tira la pasta piuttosto grossa perchè a noi piace così!!



RAVIO'LE DÈL PLIN

per 4 persone

da una ricetta di Elisa

per la pasta

4 uova

400 g di farina

per il ripieno

150 g di spinaci (pesati cotti)

200 g di salsiccia
20 g di Parmigiano Reggiano
1 spicchio d'aglio
1 cipollotto
1 patata piccola lessa (circa 100 gr pesata cotta e pelata)
rosmarino
noce moscata
olio evo
pepenero
1 uovo
per condire
burro
salvia
Parmigiano Reggiano



Lessate gli spinaci, lavati e mondati, strizzateli bene e teneteli da parte. Lessate una patata, sbucciatela e schiacciatela con lo schiaccia patate. Nel frattempo rosolate la salsiccia con uno spicchio d'aglio e il cipollotto tritato in una padella in cui avrete messo un filo d'olio extravergine d'oliva, aggiungete qualche ago di rosmarino e pepate. Mettete tutto in un mixer, spinaci, patate, Parmigiano e il composto di salsiccia, unite un pizzico di pepe e di noce moscata, frullate e quando il composto sarà raffreddato unite un uovo e fatelo ben amalgamare.

Per la pasta, rovesciate a fontana la farina sul tagliere, con la mano create un buco al centro dove metterete le uova, iniziate a lavorare con la forchetta prendendo sempre più farina dai bordi, quando non riuscirete più a lavorare con la forchetta iniziate ad impastare a mano per circa 10 minuti finchè l'impasto sarà liscio e omogeneo, formate una palla, avvolgetela nella pellicola e fate riposare 15 minuti. Stendete un velo di farina sul tagliere e iniziate a stendere la pasta col mattarello fino a creare una sfoglia sottile. Tagliate delle strisce per tutta la larghezza della pasta alte circa 12-13 cm, posizionate dei piccoli mucchietti di impasto uno vicino all'altro alla distanza di circa 1 cm per il verso della lunghezza e leggermente decentrati, inumidite appena la pasta con dell'albume o dell'acqua, rovesciate la parte più "alta" della pasta sopra l'altra parte. a questo punto date un pizzicotto tra i mucchietti di ripieno e sigillate bene con le dita tutta la parte davanti alle raviole, con una rotella tagliate tutto il lato lungo rimanendo a pochi millimetri dal ripieno, ora con la rotella passate in mezzo ai vari ravioli partendo dalla parte dietro ovvero quella intera dove non c'è la giunta della pasta.

Fate bollire dell'acqua salata, cuocete pochi minuti i plin e conditeli con burro e salvia, io ho messo anche un po' di parmigiano Reggiano.

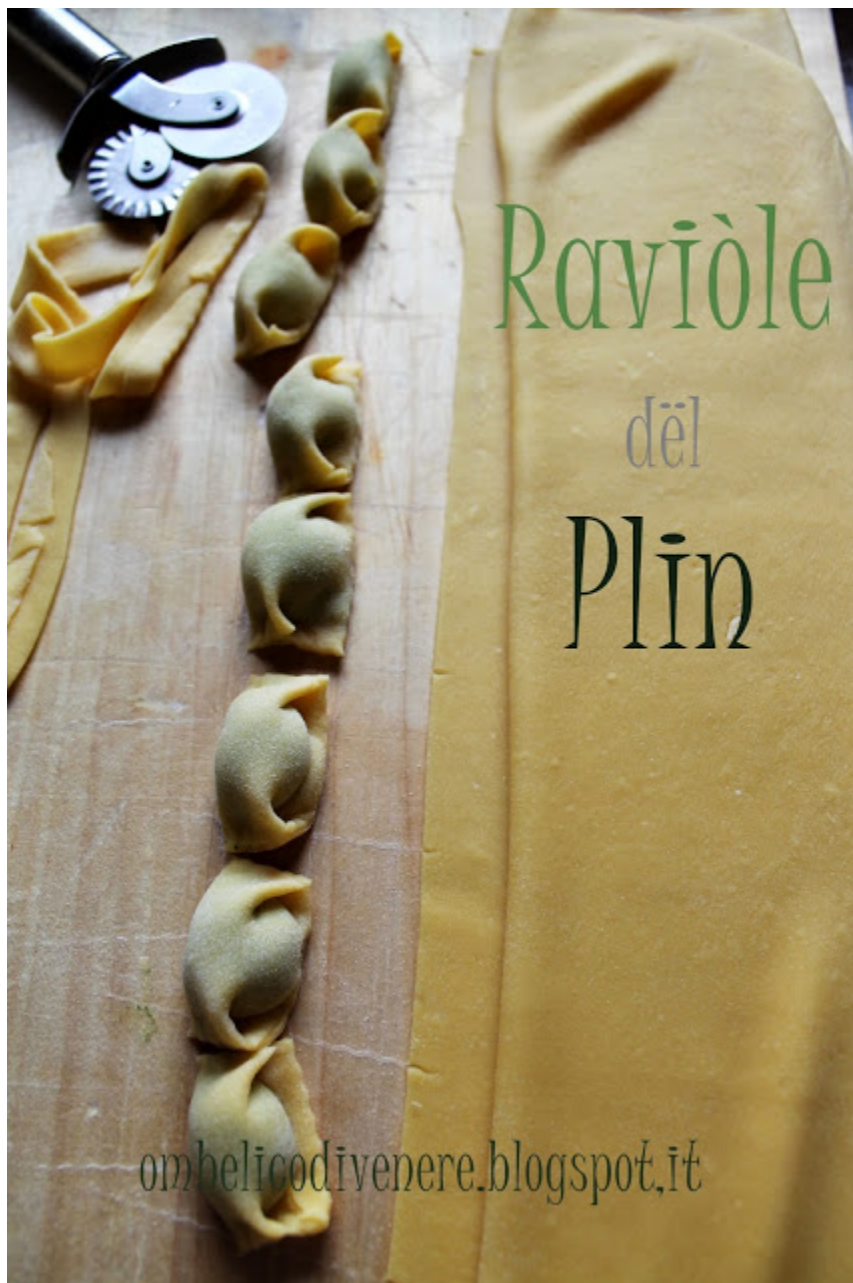
Raviòle
dël Plin



ombelicodivenere.blogspot.it



ombelicodivenere.blogspot.it



con questa ricetta partecipo all'MTC di settembre



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



ombelicodivenere.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!



ROTOLO RIPIENO AGLI SPINACI E CACIOTTA

E' si.. oggi è stata un po dura tornare al lavoro dopo un bel giorno di relax.. ieri è stata una bella e calda giornata

seppur con un po di vento, ma va bene.. in fondo domani è già venerdì!!!

Vi lascio una ricetta super veloce e appetitosa!!!



ROTOLO RIPIENO AGLI SPINACI E CACIOTTA

per 2-3 persone

1 hamburger di vitello

1 hamburger di manzo

80 gr di salsiccia

1 uovo

400 gr di spinaci puliti

100 gr di caciotta

sale, pepe

Lavate bene gli spinaci poi lessateli in acqua salata per 5 minuti, scolateli e metteteli sotto un peso in modo che perdano tutta l'acqua in eccesso.

Nel frattempo in una ciotola mettete i tre tipi di carne, l'uovo, sale e pepe e lavorate con una forchetta fino a formare un composto omogeneo.

In una teglia ricoperta con carta forno stendete l'impasto in un rettangolo alto circa 1 cm, stendeteci sopra gli spinaci in modo uniforme poi la caciotta grattugiata, arrotolate aiutandovi con la carta forno. Cuocete a 180° per circa 35 minuti.

