

Zuppa di cachi piccante ai 5 gusti

La zuppa di cachi piccante ai 5 gusti è una portata particolare e molto sfiziosa, perfetta per chi ama i contrasti. In questa zuppa troverete tutti i sensi.. il salato e saporito dei formaggi, l'amaro delle fave di cacao, il dolce del caco e l'acido dello yogurt.. in più anche il piccante. A questo si aggiungono anche le varie consistenze dal cremoso della quenelle, il liquido del caco ed il croccante del pane e delle fave.

Questa ricetta la potete trovare anche nell'ultimo numero di Taste&More assieme ad altre fantastiche ricette per un capodanno "Crazy" ricco di stuzzichini che alieteranno l'ultimo giorno di questo 2017. Cliccate sulla finestrella in fondo al post per visualizzare il magazine!!



Zuppa di cachi piccante ai 5 sensi



- 300 g di polpa di cachi
- 10-12 gocce di tabasco
- 4 cucchiaini di olio extravergine
- Per le quenelle
- 200 g di caprino
- 150 g di ricotta fresca
- 4 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
- Per completare
- 4 cucchiaini di yogurt bianco magro
- 2 fette di pane nero ai semi
- 1 spicchio di aglio
- olio extravergine d'oliva
- timo fresco
- maggiorana fresca
- <a

<http://www.melandrigaudenzio.com/prodotto.aspx?id=163&idM=7&idT=104> fave di cacao tostate
Melandri Gaudenzio

1. Tagliate i cachi, circa 3, eliminate la parte chiara all'interno e prelevate la polpa. Frullatela con il tabasco e l'olio e distribuitela in quattro ciotoline. Variegate la zuppa con un cucchiaino di yogurt bianco magro (un cucchiaino per ogni porzione). Lavorate assieme la ricotta, il caprino e l'olio fino ad ottenere una crema liscia, con due cucchiaini formate le quenelle e ponetene una al centro di ogni ciotola. In una padella

fate rosolare uno spicchio di aglio intero con due cucchiaini di olio, unite il pane tagliato a dadini molto piccoli, fate tostare il pane, togliete dal fuoco, eliminate l'aglio e completate con le erbe aromatiche. Distribuite il pane sulla zuppa, completate con le fave di cacao tostato e servite.



Cantile di Venere





PATÉ DI SALMONE E RICOTTA CON OLIVE POMODORINI E PISTACCHI

Il paté di salmone e ricotta con olive, pomodorini e pistacchi è un delizioso antipasto ottimo da spalmare sul pane caldo. La preparazione del paté è molto rapida, il tempo più lungo consiste nel riposo in frigorifero, perfetto per la vigilia di Natale o per il cenone di capodanno.



PATÉ DI SALMONE E RICOTTA CON OLIVE POMODORINI E PISTACCHI



- 200 g di salmone affumicato
- 230 g di ricotta di mucca fresca
- 50 +20 g di burro morbido
- 20 g di olive taggiasche
- 20 g di pomodorini secchi
- 20 g di pistacchi in granella
- scorza di un limone bio
- 1 cucchiaino di tabasco
- pepe rosa

1. Frullate il salmone con la ricotta e 50 grammi di burro morbido fino a formare una crema liscia.
2. Scolate le olive ed i pomodorini dall'olio e tamponate bene con uno scottex per eliminare l'olio.
3. Tritate grossolanamente ed unitele entrambi al paté, unite la scorza grattugiata del limone, del pepe rosa sbriciolato, il tabasco ed i pistacchi, mescolate.
4. Versate il paté nella terrina LE CREUSET e ponetevi sopra l'apposita pressa, fate una leggera pressione e lasciate riposare un'ora in frigorifero.
5. Fondete il burro rimanente, togliete il peso da sopra il paté e versate il burro, cospargete con alra granella di pistacchi e a piacere decorate con due mezze fette di limone tagliate sottili. Coprite con il coperchio e lasciate rassodare in frigorifero per almeno 3 ore prima di servire.
6. Fate tostare il pane e quando è ancora calda spalmatelo con abbondante paté, servite con dell'insalatina fresca.



TERRINA LE CREUSET





Lambello di Venere







POMODORI CONFIT RIPIENI

Finalmente un weekend bello!!! E son convinta che tutt'Italia sta facendo la ola!! Io avevo già fatto i miei programmini ma "qualcuno" si è ammalato.. 0.0 Ma io dico.. hai tutto l'inverno per ammalarti.. proprio adesso!!!! lasciamo perdere vah!

Qualche giorno fa sfogliavo un catalogo di famosi cocci per la conservazione del cibo e uno di questi conteneva dei simpatici pomodori ripieni, mi è piaciuta tanto l'idea che ho voluto provare a farli inventandomi un ripieno che può assomigliare a quello del polpettone.



ombelicodivenere.blogspot.it

POMODORI CONFIT RIPIENI

per 6 persone

12 pomodori rossi medi

erbe miste (maggiorana, timo, salvia)

origano secco

prezzemolo-basilico

200 gr di macinato di vitello

200 gr di macinato di bovino

100 gr di salsiccia

100 gr di ricotta

50 gr di mozzarella per pizza

50 gr di provola dolce

1 uovo

30 gr di Parmigiano Reggiano

1 cucchiaino di tabasco*

olio extravergine d'oliva

sale, pepe*se non vi piace il piccante si può omettere o se non lo avete potete usare peperoncino in polvere.



Accendete il forno a 120°.

Tagliate la calotta dei pomodori e svuotateli, lavate e tritate le erbe aromatiche (tranne basilico e prezzemolo) unitele a una manciata di origano secco e a dell'olio extravergine d'oliva, salate e condite i pomodori e le loro calotte sia esternamente che dentro. In una teglia ricoperta con carta forno posizionate i pomodori a testa in giù in modo che il liquido che si formerà possa uscire. Cuocete per circa due ore.

Nel frattempo preparate il ripieno, unite le carni, la ricotta il parmigiano, la mozzarella e la provola grattugiate con una grattugia a fori grossi, tritate una manciata di prezzemolo e

6-7 foglie grosse di basilico, unitele al composto assieme al tabasco, salate.

Togliete i pomodori dal forno, lasciateli riposare dieci minuti e riempiteli con abbondante ripieno in modo che fuoriesca dai pomodori, coprite con la calotta e mettete a cuocere in forno a 160° per circa 35-40 minuti.

PS. se avanza il ripieno potete fare delle polpette sempre da cuocere al forno perchè visto che ci sono la mozzarella e la provola queste si attaccherebbero alla padella.



ombelicodivenere.blogspot.it



SPAGHETTI AL BRANZINO

L'altra sera ho cucinato i portafogli di branzino, ma ricavando i filetti, attaccato alle spine e alla pelle rimane sempre della polpa di pesce e con quello che costa è proprio un peccato buttarla, quindi ho pensato di crearci un'altra cenetta facendo un bel sughetto.. naturalmente si possono

anche usare i filetti del pesce, questa è solo un'idea per sfruttare al meglio il cibo!!

SPAGHETTI AL BRANZINO

(ingredienti per 2 persone)

180 gr di spaghetti

“avanzi di branzino” o filetti di branzino

porro

10-12 pomodorini datterini

4-5 foglie di basilico

1 spicchio d'aglio

vino bianco

tabasco

olio extravergine d'oliva

Mettete a cuocere gli spaghetti in acqua salata. In una padella mettete a scaldare un po d'olio extravergine d'oliva, mettete uno spicchio d'aglio intero, qualche rondella di porro e gli avanzi di pesce, appena il pesce cuoce iniziate a staccare la “carne” dalle lisce e dalla pelle, fate attenzione però alle spine!! Una volta prelevata tutta la carne eliminare gli scarti e sfumate col vino bianco, appena il vino sarà evaporato mettete i pomodorini tagliati a metà, lasciar cuocere una decina di minuti, mettere qualche goccia di tabasco e delle foglie di basilico spezzattate. Scolate gli spaghetti ancora al dente e metteteli in padella con un po d'acqua di cottura, finire la cottura, condire con un filo d'olio e servite.