

CREMA DI ZUCCA AL TALEGGIO CASTAGNE E CHORIZO

La crema di zucca al taleggio castagne e chorizo è una pietanza particolare molto saporita, gustosa e confortevole, perfetta per le fredde serate invernali. Io ho utilizzato la zucca violina ma potete utilizzare la mantovana o la delicia. Se non trovate il chorizo potete usare del salame piccante.



CREMA DI ZUCCA AL TALEGGIO CASTAGNE E CHORIZO



- 300 g di zucca violina al netto
- 1 piccola cipolla
- 12 castagne o marroni
- 30 g di chorizo o salame piccante
- 60 g di Taleggio
- paprika saporita
- 2 fette di pane tagliate a dadini
- 1 foglia di alloro
- olio extravergine d'oliva
- brodo vegetale

1. Incidete le castagne e mettetele in un tegame con abbondante acqua e una foglia di salvia, portate a bollore e cuocete 30-40 minuti a seconda delle dimensioni, provate con un forchetta a forarle per verificare la cottura.
2. Scolate le castagne e sbucciatele mantenendole in grossi pezzi.
3. Nel frattempo che le castagne cuociono, sbucciate la zucca e tagliatela in piccoli dadini, pesate la quantità necessaria.
4. In un tegame fate rosolare la cipolla tritata grossolanamente con un filo d'olio, unite la zucca ed aggiungete del brodo vegetale fino a coprire (se non avete il brodo potete usare acqua e sale o dado vegetale bio)
5. Cuocete per circa 30 minuti e frullate con un mixer ad immersione fino a formare una crema liscia.
6. Se fosse troppo liquida proseguite la cottura fino alla

consistenza desiderata, se fosse troppo soda aggiungete brodo a sufficienza per portarla alla giusta consistenza.

7. Aggiungete alla crema di zucca il taleggio a dadini e mescolate fino a farlo sciogliere.
8. In una padella fate leggermente tostare dei dadini di pane, toglieteli dalla padella e tenete da parte.
9. Aggiungete un filo d'olio in padella e rosolate il chorizo tagliato a striscioline, unite le castagne e completate con della paprika forte.
10. Servite la crema con un mix di castagne e chorizo e crostini di pane.







Amblar di Venere



Conte di Venere

BUDINI AL TALEGGIO CON FICHI E MIELE AL TARTUFO

Nel nuovo numero di Taste&More troverete un interessante articolo su *“quel fluido misterioso, denso e profondo tinto dei colori del tramonto...”* che è il miele. La nostra nutrizionista di fiducia Luisa ci parla di come è composto, della cristallizzazione, della conservazione e di tutti i tipi di miele!! Inoltre io personalmente ho avuto la fortuna di assistere al procedimento per ricavare il miele e vi spiego come avviene.

Ma noi di Taste&More non potevamo che completare tutte queste informazioni con tante ricette deliziose che vedono il miele protagonista indiscusso. La mia proposta è un budino di taleggio con fichi freschi e miele al tartufo, buonissimo, cremoso e con un ottimo contrasto tra dolce e salato. Se non amate il tartufo potete utilizzare anche un altro miele di vostro gradimento, inoltre è possibile sostituire i fichi con delle pere cotte qualche minuto in padella.



**BUDINI AL TALEGGIO CON FICHI
E MIELE AL TARTUFO**
per 4 persone

150 g di panna fresca
120 g di taleggio
95 g di albumi

2 cucchiaini di miele d'acacia
40 g di miele al tartufo
4 fichi
4 noci

per leggere il procedimento [clicca qui](#)







GNOCCHI DI RICOTTA ALLE

FRAGOLE TALEGGIO DOP E CIPOLLA DI TROPEA

Quando arrivano le fragole, e si sa che non durano tanto a deliziarci con il loro sapore, è come una corsa per preparare confetture, mousse, torte, crumble, e tutto quello che si può con questo frutto delizioso. Io non sono certo da meno e oltre ai vari dolci avevo voglia di sperimentare un primo. Ho già preparato il classico risotto, ma questa volta ho voluto provarne uno diverso, con gli gnocchi di ricotta. Io li adoro per il loro sapore delicato e che sa di latte, metto poca farina nell'impasto proprio per sentirlo più forte. Ho pensato di condirli con le fragole e le cipolle di tropea caramellate, contrastando tutto con il sapore forte del Taleggio DOP, e nel complesso trovo che il piatto sia risultato ben equilibrato.



ombelicodivenere.blogspot.it

**GNOCCHI DI RICOTTA
ALLE FRAGOLE TALEGGIO DOP E CIPOLLA DI TROPEA**

per due persone

per gli gnocchi

250 g di ricotta di mucca

60 g di farina 00

1 tuorlo

per il condimento

60 g di fragole mature

50 g di Taleggio DOP

1 cipolla di tropea media

1 cucchiaio abbondante di zucchero di canna

1/2 bicchiere di prosecco

1 noce di burro



Per gli gnocchetti, sbattete il tuorlo con la ricotta e quando il composto sarà omogeneo, unite la farina e mescolate bene. Lasciate riposare il composto coperto mentre preparate il condimento.

Lavate e mondare le fragole, tagliatele a cubetti piccoli e mettetele in una tazza con il prosecco fino a coprirle. Pulite la cipolla di tropea e tagliatela a rondelle non troppo fini. Fatela soffriggere in padella con una noce di burro e dopo pochi minuti unite lo zucchero di canna, mescolate spesso finché lo zucchero sarà sciolto. Scolate le fragole e versatele in padella, fate cuocere circa un minuto e allungate con una tazzina di acqua, proseguite la cottura finché saranno quasi sciolte, unite il Taleggio DOP a cubetti e fatelo disfare, togliete dal fuoco.

Mettete il composto per gli gnocchi in una sac a poche e tagliate la punta, il diametro degli gnocchi deve essere circa da 1 a 1,5 centimetri. Fate cadere gli gnocchi direttamente in acqua bollente salata, mentre con la mano destra schiacciate sulla sac a poche con la sinistra "staccate" i vari gnocchi con il dorso di un coltello. Appena vengono a galla raccoglieteli con una schiumarola e metteteli nella padella con il sugo, saltate gli gnocchi in modo che si condiscano uniformemente, possibilmente non mescolate con un cucchiaino per non romperli, gli gnocchi di ricotta sono piuttosto delicati. Servite caldi.





con questa ricetta partecipo al contest LA PASTA FRESCA di Elisabetta "Il goloso mangiar sano"



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 cucchiari 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.