

# 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.



# 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*







# Parco giardino Sigurtà





## Borghetto sul Mincio







**Grazie di Curtatone**





---

**SMOOTHIE    ANANAS    MIRTILLI**  
**CETRIOLO   E   ZENZERO**

*“Un minuto di primavera  
dura spesso più a lungo  
di un’ora di dicembre  
una settimana di ottobre  
un anno di luglio  
un mese di febbraio.”  
Jacques Prévert*





E' uscito un nuovo meraviglioso numero di Taste&More!!! Un numero emozionante, ricco e colorato... tutto questo è possibile grazie alle persone e amiche che fanno parte di questo team unico e speciale.

Per sfogliare Taste&More clicca sulla copertina in fondo al post!!!



**SMOOTHIE ANANAS MIRTILLI CETRIOLO E ZENZERO**  
per 2 persone

30 g di zucchero di canna  
90 g di yogurt bianco magro  
140 g di ananas fresco al netto  
80 g di cetriolo senza buccia



90 g di mirtilli freschi

5 g di zenzero fresco

### **Preparazione**

Mettete lo yogurt in appositi stampini per il ghiaccio e riponete in freezer. Quando saranno congelati metteteli in un frullatore, unite l'ananas ed il cetriolo sbucciati e a pezzetti. Frullate finché il composto sarà liscio. Togliete 1/3 del composto dal frullatore, unite al rimanente i mirtilli e frullate. Servite nei bicchieri alternando i due composti. A piacere potete frullare tutto assieme.







---

# **Taste&More magazine n°18**

Chi non sbaglia non fa!!! Per questo noi di Taste&More inauguriamo il nuovo anno augurandovi di sbagliare perché solo così imparerete nuove cose, vivrete e vi arricchirete!!  
Semplicemente buona lettura.



---

# **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](#)











---

# **TASTE&MORE magazine n°16**

Settembre, il mese delle ripartenze, “il capodanno d’autunno”  
un ponte tra il ricordo delle vacanze e delle calde giornate

estive ed il pensiero verso un fresco autunno in arrivo!! Questa è la sensazione che vogliamo lasciarvi con il nuovo numero di Taste&More! Ricette in bilico su questo ponte immaginario. Godetevi la lettura cliccando sulla rivista in fondo al post!



settembre - ottobre 2015 n° 16



---

# **TASTE&MORE MAGAZINE n° 15**

Quando un'avventura ha inizio non sai mai dove ti porterà, hai tante aspettative, tanti pensieri, tante speranze.. a volte

tutto viene deluso, a volte confermato, a volte invece supera le aspettative! Questo è ciò che è successo a me con Taste&More, ha superato le aspettative!! Ormai non è più solo un magazine, ma è diventato una famiglia, un "luogo" di condivisione, dove sperimentiamo, dove proponiamo, dove ci aiutiamo, dove ci supportiamo e ci consigliamo. Uno spirito di unione che traspare in ogni numero grazie alla dedizione che tutte abbiamo verso questo progetto, Taste&More per noi significa TANTE TESTE E UN SOLO CUORE!!! Tutto questo è sbocciato in un nuovo numero, un numero che sa di noi, dove finalmente ci presentiamo e raccontiamo chi siamo attraverso parole e ricette. Un numero che è coinciso anche con il nostro primo incontro, una giornata ricca di emozioni che porterò nel cuore!!!

Posso solo ringraziare tutte le blogger che fanno parte di questo gruppo, vi adoro!!

Ma ora vi lascio godere della visione del magazine!!!



# Taste & More

magazine



luglio - agosto 2015 n° 15

---

## **Taste&More n°13**

I lettori più attenti ormai lo sanno che il 5 esce il nuovo Taste&More, e in questo numero si respira la primavera.. si inizia a “respirare il profumo” dei fiori, i colori si fanno più vivaci e c’è tanta aria di novità!! Oltre alle sempre magnifiche ricette, all’interno della rivista si è fatta spazio una rubrica dedicata ai più piccoli e sono sicura che ne vedremo delle belle!! Inoltre da questo mese Taste&More si avvale della collaborazione di Cucina Mancina un sito che dedica a chi per necessità o per scelta mangia differente, potete scoprire di più tra le pagine del magazine!!! Curiosi? allora cosa aspettate!!!

# Taste & More

magazine





---

# **Bello&Buono: il primo contest di Taste&More**

Le immagini raccontano una storia. E' vero che ciò che conta è la bontà, ma come si fa a trasmettere bontà se non curando il set, la scelta dei props, i tessuti e l'accostamento tra oggetti e colori? Lo scopo finale è creare emozione, ed è per questo che diciamo "mangiare con gli occhi". Anche quando scegliamo il cibo da comprare usiamo la vista, non potendo assaggiare ci basiamo sulle informazioni visive che abbiamo a portata di mano.

Ma esistono grandi differenze nei modi di raccontare visivamente il cibo. Il più evidente è quello che differenzia il cosiddetto lifestyle e che accomuna riviste e blog di cucina, in netta contrapposizione con le immagini dei piatti dei ristoranti o delle riviste specializzate e indirizzate ai professionisti. Nel primo caso raccontiamo storie e trasmettiamo atmosfere oltre alle ricette, nel secondo caso

invece le immagini non hanno set e unico protagonista è il cibo. L'impiazzamento, il modo di disporre il cibo nel piatto è il primo biglietto da visita di uno chef, e ha fortissime implicazioni psicologiche. Possiamo però usare questa forte relazione vista-gusto anche a casa.

Noi di Taste&More facciamo un passo indietro per farne due avanti. Lanciamo una nuova sfida per uscire dal solito, per cambiare prospettiva, per misurarci, per la prima volta, solo sull'unico protagonista: il cibo.

Vi chiediamo di creare un impiattamento fatto a regola d'arte, accattivante, studiato, equilibrato, cromaticamente gradevole e con un set che dovrà essere, per una volta, inesistente.

Per conoscere i consigli del nostro giudice Roberta Restelli, le regole di impiattamento, i criteri di valutazione ed il premio andate sul blog di Taste&More.

