

PASTA ALLO ZAFFERANO CON CARCIOFI E PANCETTA

Entro sempre in quei bellissimi negozi di gastronomia che sembrano più delle gioiellerie, anche per i prezzi a dirlo tutta, ma a me piacciono sempre molto e mi perdo come un bimbo in un negozio di caramelle, osservo le cose più particolari e cerco di tenerle a mente per poi poterle riprodurre, altrimenti diciamocelo, a comprarle che gusto c'è!!! Quante volte ho visto le paste aromatizzate, e quante volte ho visto quella bella gialla allo zafferano, ricordo che mio fratello aveva provato a farla ma disse che il gusto dello zafferano si sentiva poco così io ho abbondato e devo dire che seppur sembri tanto in realtà il sapore è riuscito, ben equilibrato e il colore è bello giallo!

Io ho usato la trafila per la pasta ma se non l'avete si possono fare anche tagliatelle, nastrine...



**PASTA ALLO ZAFFERANO
CON CARCIOFI E PANCETTA**

per la pasta

200 gr di farina

2 uova

2 bustine di zafferano

per il condimento

1 limone

1 spicchio d'aglio

2 carciofi

50 gr di pancetta condita

pecorino

olio evo, sale, pepe

Per la pasta, mettete tutti gli ingredienti nell'impastatrice e lavorate finchè il composto sarà a grosse briciole.

Montate la trafila per conchiglie e realizzate la vostra pasta, io ho fatto delle conchiglie un po allungate di proposito. Fate seccare la pasta circa 30 minuti.

Per chi non ha l'impastatrice, fate una fontana con la farina e con la mano fate un buco al centro dove metterete le uova intere e lo zafferano, lavorate inizialmente con una forchetta poi a mano fino a ottenere un'impasto liscio, avvolgete nella pellicola per alimenti e lasciate riposare 15 minuti.

Eliminate le foglie esterne dei carciofi lasciando solo il cuore, metteteli in una ciotola immersi in acqua dove avrete spremuto il succo del limone.

Mettete a cuocere la pasta in acqua bollente salata.

Tagliate a metà i carciofi e eliminate l'eventuale "barba" presente.

In una padella mettete la pancetta tagliata a striscioline sottili, mettete uno spicchio d'aglio e fate soffriggere, mettete l'olio solo se necessario.

Unite i carciofi tagliati a striscioline sottili, saltateli più volte per cuocerli uniformemente, evitate di mescolare con un cucchiaio per non romperli. Allungate con poca acqua di cottura della pasta, pepate ed eventualmente salate.

Scolate la pasta ancora al dente e finite di cuocerla in padella con poca acqua di cottura, che avrà l'aroma dello zafferano. Condite con del pecorino a piacere.



ombelicodivenere.blogspot.it







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 entusiasta, 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.

CASTELLANE GAMBERI E ZUCCHINE ALLO ZAFFERANO

Che giornata meravigliosa, oggi non c'è una nuvola in cielo.. è caldo.. stamattina presto eravamo in spiaggia, abbiam fatto colazione poi una bella passeggiata in riva al mare, io adoro andare alla mattina, c'è poca gente, il mare è bellissimo, calmo, la luce è più bella poi c'è meno afa.. si stava d'incanto, noi però stiamo 3-4 ore al massimo... questa è la SUA tolleranza, e ovviamente ci vuole l'ombrellone.. poi comincia che ha fame, ha sete... allora si va, si passa dalla pescheria.. immancabile nei paesi sulla costa, si compra un po di pesce, si torna a casa e si prepara un bel piatto di pasta!!

Ricordo quando andavo al mare con le mie amiche che partivamo sempre nel primo pomeriggio perchè dovevamo smaltire la discoteca della sera prima poi si rimaneva fino a tardi, giro degli happy hour nei vari stabilimenti, poi piada e a casa verso le 22.. che giornate "faticose"

Ora gli happy hour non sono più permessi, le risse, la gente ubriaca e gli incidenti li hanno fatti interrompere o perlomeno calare e finire molto prima, una volta il vero happy hour consisteva nel pagare una bevuta ed averne due, la gente beveva veramente troppo, però era bello perchè in ogni stabilimento facevano un genere di musica diverso.. ora è solo un'oretta di aperitivo, ma noi siamo un po pigri e non presenziamo praticamente più, a dire il vero sono anche diventata un po intollerante ai posti con troppa gente!!!



CASTELLANE GAMBERI E ZUCCHINE ALLO ZAFFERANO

per 2 persone

180 gr di castellane

2 zucchine

150 gr di gamberetti

100 gr di panna

1 bustina di zafferano

1 spicchio d'aglio

olio evo, sale

semi di papavero

Mettete a bollire l'acqua per la pasta già salata. In una padella mettete a scaldare dell'olio evo, lavate le zucchine e tagliatele a sottili striscioline, mettetele a cuocere assieme ad uno spicchio d'aglio intero, terminata la cottura togliete

dal fuoco aggiungete la panna e lo zafferano, mescolate bene e tenete a parte.

Nel frattempo pulite i gamberi e fateli lessare 10 minuti. Cuocete la pasta, scolatela due minuti prima che sia cotta tenendo da parte l'acqua di cottura, versatela nella padella con le zucchine, aggiungete i gamberi e un pò d'acqua di cottura, finite di cuocere la pasta sempre mescolando, se necessario aggiungete altra acqua. Disponete nei piatti e cospargete un po di semi di papavero.

CASERECCE ALLE VERDURE

Sono tre mesi che ho cambiato lavoro e per la prima volta nella mia vita sono a 11 km da casa.. una meraviglia se considerate che prima facevo in media 250 km al giorno. Da libera professionista son passata a dipendente, non ho più la piena autonomia del lavoro e dei tempi ma sono più rilassata e meno stanca, perchè ragazze, stare in macchina 4 ore al giorno sfinisce.. Ora sono abituata bene.. ma questa settimana il lavoro si è un pò intensificato son arrivata al venerdì cotta!!

Oltretutto ieri sera ho visto le amiche dopo circa un mesetto.. purtroppo gli impegni cambiano le distanze aumentano e si fa più fatica.. metteteci un po di sana pigrizia, una che fa i turni.. ed è fatta. Comunque la nostra uscita è stata una passeggiata di nemmeno un chilometro giusto per arrivare alla gelateria per poi sedersi e chiaccherare fino all'una e mezza di notte.. ero a letto alle 2 e stamattina alle 7:50 il naso ha iniziato a fare i capricci e dopo un'ora che provavo ad addormentarmi ho ceduto e mi son alzata... oddio che incubo!!! Vorrà dire che appena vi ho lasciato la mia ricettina crollerò sul divano... Oggi son tornata al mercato a Ravenna e visto che non ci sono carrelli come a Roma, me l'ha detto la mia amica Serena che li hanno questa fortuna, mi son attrezzata e ho

portato il carrello umano, ora non pensate che io abbia un elettrodomestico come fidanzato, dopo l'aspirapolvere ora il carrello... hihihiiiiii... comunque con le verdure fresche ho preparato questo bel piattino!!!

PS. la crema di piselli per me era buonissima anche mangiata da sola!



CASARECCE ALLE VERDURE E FIORI DI ZUCCA

CON CREMA DI PISELLI ALLO ZAFFERANO

per 2 persone
180 gr di caserecce
cipolla di tropea
1/2 carota
1 zucchina
piselli
pancetta
4 fiori di zucca
4 foglie di basilico
2 cucchiaini di ricotta di mucca
1/2 bustina di zafferano
olio evo
sale, pepe



In una padella mettete un filo d'olio e soffriggete la cipolla tagliata a rondelle con poca pancetta tritata, unite poi la carota tagliata a piccoli cubetti e i piselli, lasciar cuocere 7-8 minuti poi allungate con dell'acqua e proseguite la cottura, salate e pepate.

In un'altra padella mettete un filo d'olio e cuocete le zucchine a rondelline sottili e successivamente unite qualche rondella di tropea, lasciate cuocere 7-8 minuti. Mettete a cuocere la pasta e nel frattempo prelevate metà dei piselli e metteteli in una ciotola con due cucchiaini di ricotta e lo zafferano, se fosse necessario allungate con un cucchiaino di acqua di cottura della pasta, con il frullatore ad immersione create la crema di piselli. Pulite i fiori di zucca eliminando il pistillo e tritateli grossolanamente, uniteli alle altre verdure. Scolate la pasta e condite con le verdure qualche cucchiaino di crema di piselli e il basilico tritato.



ombelicodivenere.blogspot.it



Vorrei ringraziare RITA del blog DISTRAZIONI SFIZIOSE... IN CUCINA avermi gentilmente donato questo premio e anche la sempre carinissima MARIA del blog LE DOLCI CREAZIONI DI MARIA per avermi donato questo!!

Mentre per il primo premio ho già fatto l'elenco dei blog a cui donarlo ora lo faccio solo per il premio di Maria ma sono comunque riconoscente ad entrambe allo stesso modo.. grazie ragazze è sempre bello quando qualcuno ti pensa!!!! ;-)))

QUESTE LE REGOLE :

RINGRAZIARE E LINKARE IL BLOGGER CHE VI HA NOMINATO-
SCRIVERE 7 NOTIZIE CHE VI RIGUARDANO-
NOMINARE 15 BLOG CHE MERITANO QUESTO PREMIO-
COMUNICARE LA NOTIZIA AI BLOGGER-
INSERIRE IL LOGO-
LE 7 COSE CHE MI RIGUARDANO

- adoro viaggiare fai da te ovunque!!! mi piace organizzare tutto da sola!!!
 - mi piace leggere libri gialli e i film thriller
 - adoro i gatti
 - mi piace nuotare nell'acqua alta dove però si vede il fondo
 - non posso fare a meno della coca cola
 - mi piace scherzare e fare battute!!
 - sono insistente se voglio una cosa, tradotto.. rompi...e
- La parte più difficile è scegliere 15 blog lasciandone fuori altri... comunque

I SAPORI DI ELISA

PICI E CASTAGNE

DAFNE'S CORNER

LA CUCINA DI NONNA PAPERÀ

IL SENSO GUSTO

CUCINANDO E ASSAGGIANDO

PUPACCENA

PASTICCIANDO TRA I FORNELLI

ACQUA E FARINA

LA CUCINA PICCOLINA

INDOVINA CHI VIENE A CENA

CHEZ ENTITY

NUVOLE DI FARINA

KIKA DOLCE BENESSERE

IL RICETTARIO DI RACHELE

E INFINE... PARTECIPO AL CONTEST DI FIOR DI ROSMARINO

COULIBIAC DI SALMONE

Ho deciso di partecipare al contest di PLOVERE DI PEPERONCINO perchè di libri di cucina ne ho un numero indefinito e ci sono tantissime pagine con un bel postit attaccato o con un angolo piegato che sta a significare "questa la devo proprio

provare".. la mia scelta è caduta sul libro FROLLA&SOGLIA di MICHEL ROUX per tanti motivi, innanzi tutto ha il record di angoli di pagine piegati, poi perchè le due parole FROLLA SFOGLIA mi piacciono tantissimo.

Nelle prime pagine del libro lui fa un racconto molto poetico di quando a 14 anni iniziò come apprendista a Parigi, traspare una grande passione per questo lavoro e il suo racconto ti avvolge di serenità.

Tutte le ricette sono corredate da foto e ogni pietanza è presentata con cura, i bordi e le superfici di tutte le torte, dei pie.. sono decorate e rifinite nei minimi dettagli, un piacere per gli occhi. Io ogni tanto prendo in mano questo libro e lo sfoglio..

Oggi ho deciso di togliere l'angolino piegato dalla pagina 196 del libro.

COULIBIAC DI SALMONE

260 ml di latte tiepido

12 gr di lievito fresco

450 gr di farina

10 gr di sale

3 tuorli

90 gr di burro leggermente ammorbidito

45 gr di zucchero

1 tuorlo sbattuto con un cucchiaino di latteripieno

120 gr di burro chiarificato

1 trancio di salmone circa 1,3kg sfilettato e squamato

sale e pepe macinato al momento

160 gr di burro

3 scalogni tritati finemente

60 gr di riso bianco

1 mazzetto aromatico piccolo

10 stami di zafferano

250 gr di champignon tritati finemente

il succo di 1 limone

180 ml di panna densa

250 gr di cipolle tritate finemente

4 crepes alle erbe*

2 uova sode tritate grossolanamente

2 cucchiaini di prezzemolo tagliuzzato

Preparate la pasta seguendo le istruzioni per la pasta brioches, unendo gli ingredienti dell'elenco nello stesso

ordine. di seguito riporto la ricetta della pasta brioches come da libro

Mettete in una ciotola il latte con il lievito e mescolate affinché si scioglia. Mettete la farina, il sale e le uova nel robot da cucina con il gancio da impasto e versateci il latte e lievito. Mescolate a velocità bassa e impastate per 5 minuti. R sschiate l'impasto dalle pareti della ciotola con una spatola di gomma, poi lavorate a velocità media per 10 minuti circa. A questo punto l'impasto dovrebbe essere liscio, elastico e ben amalgamato. Nerl frattempo mescolate burro e zucchero in un'altra ciotola. Aggiungetene qualche pezzetto all'impasto e poi , con il robot in funzione al minimo, aggiungete il resto, un pezzo alla volta. Quando il burro e zucchero è incorporato, aumentare la velocità e impastate per 6-10 minuti finchè l'impasto è liscissimo, elastico e lucido, e si stacca perfettamente dalle pareti. Togliete il gancio da impasto e lasciate la pasta brioches nella ciotola. Coprite con un panno o con la pellicola e lasciate lievitare a 24 gradi circa per 2 ore finchè è raddoppiata di volume. Impastate ancora rigirando la pasta due o tre volte con la mano. Coprite di nuovo la ciotola e mettete in frigo per qualche ora (non più di 24). A questo punto la pasta è pronta per essere usata e lavorata.

Per il salmone, scaldate metà del burro chiarificato in una padella grande. Satate e pepate un filetto di salmone e fatelo saltare su fuoco alto 2-3 minuti per parte, finchè è leggermente dorato su entrambi i lati, poi trasferitelo su un piatto. Mettete in padella il resto del burro chiarificato, salate e pepate l'altro filetto di salmone, fatelo saltare e trasferitelo su un piatto. Lasciate raffreddare i filetti, coprite con la pellicola e mettete in frigorifero.

Per il riso, scaldate il forno a 180°. Fondete 40 gr di burro in una padellina che vada in forno e fate sudare a fuoco dolce gli scalogni finchè sono morbidi. Unite il riso, 100 ml d'acqua, il mazzetto aromatico, lo zafferano e un pizzico di sale, coprite e infornate per 16 minuti. Versate il riso in una ciotola, scartate gli aromi, lasciate raffreddare e mettete in frigo.

Per i funghi, fondete 60 gr di burro in una pentola su fuoco medio. Aggiungete i funghi e il succo di limone e cuocete, mescolato di tanto in tanto, finchè il liquido è evaporato.

Aggiungete il resto degli scalogni e metà della panna e cuocete finchè la panna è assorbita. Salate e pepate a piacere, lasciate raffreddare e mettete in frigorifero.

Per le cipolle, fondete 60 gr di burro in una pentola su fuoco medio, unite le cipolle e cuocete a fuoco dolce per 10 minuti, mescolando di tanto in tanto. Unite il resto della panna e cuocete per 10 minuti. Salate e pepate, lasciate raffreddare e mettete in frigo.

Stendete la pasta su una superficie leggermente infarinata in un rettangolo di 40x30 cm e 3 millimetri di spessore. Rifilate i bordi e mettete due crepes alle erbe al centro del rettangolo, per il lungo. Verateci metà dei funghi e stendeteli bene sulle crepe per il lungo. Mettete un filetto di salmone sui funghi e coprite con le cipolle, le uova sode tritate e il prezzemolo. Appoggiateci l'altro filetto, distribuiteci sopra il resto dei funghi e coprite con il riso. Stendete le altre due crepe sul riso e avvolgetele sul salmone, se necessario rifilando le parte che si sovrappongono. Spennellate leggermente le due estremità lunghe del rettangolo di pasta con uovo e latte. Ripiegate una sul salmone, spennellatela con uovo e latte e ripiegateci sopra l'altra. Stendete le due estremità corte della pasta a 5-6 mm di spessore e rifilatele a 8 cm di lunghezza. Spennellatele con unovo e latte e ripiegatele sul salmone. Rovesciate il coulibiac su una teglia e mettete in frigorifero per 30 minuti. Scaldate il forno a 180° spennellate tutto il coulibiac con uovo e latte e incideteci delle foglie con la punta di un coltellino affilato. Ricavate un forellino al centro della pasta per permettere al vapore di fuoriuscire in cottura. Infornate per 35 minuti se preferite il salmone non troppo cotto, per 45 miuti per una cottura media. Trasferitelo su una griglia con una spatola di metallo. Lasciate riposare per 5 minuti, poi tagliate il coulibiac a ffette di 1,5 cm e servitelo subito nei piatti singoli. Io lo accompagno con un'insalata di finocchi tagliati sottili e conditi con qualche foglia di cerfoglio succo di limone e una spruzzata di olio d'oliva leggero.

*per 6 crepes grandi

60 gr di farina

150 ml di latte

2 uova

sale e pepe macinato al momento
15 gr di erbe fresche tritate o taglizzate
30 gr di burro chiarificato

Disponete la farina a fontana in una ciotola versateci 1/3 del latte, le uova, un pizzico di sale e una macinata di pepe. Mescolate con una frusta per ottenere una pastella liscia, poi unite il resto del latte e mescolate bene. Filtrate, coprite con la pellicola e lasciate riposare per 30 minuti. Unite le erbe aromatiche appena prima di cuocere le crepes. Ungete una padella di 26/30 cm con il burro chiarificato. Mescolate la pastella e, con un mestolo, versatene quanta ne serve a coprire il fondo della padella. Cuocete la crepe per 1 minuto, poi giratela con una spatola e cuocete per un minuto scarso. Fate lo stesso con il resto della pastella. Inpilate le crepes pronte su un piatto, con un pezzo di carta da forno tra una e l'altra per evitare che attacchino.

