

Porridge allo yogurt lampone e zafferano

Eccole le ferie estive.. le tanto attese ferie estive, mi sono sempre sembrate come il capodanno, come se dovessero rappresentare la fine di qualcosa, come se prima delle vacanze, o prima dell'anno nuovo, si dovesse chiudere qualche cerchio per poi ripartire. C'è chi fa resoconti, l'elenco dei buoni propositi.. è una cosa che non ricordo di aver mai fatto, ho sempre pensato che il tempo scorre e basta, in realtà traccio delle linee quando ne sento il bisogno, tante piccole linee. Negli ultimi anni ne ho tracciate parecchie, mi rendo conto di aver avuto la fortuna di riuscire finalmente a cogliere i segnali a capire come ribaltare i punti di vista o come riuscire a vederli entrambi per decidere da quale parte stare o se stare anche da entrambe.. perché si deve sempre prendere una posizione netta? Perché si deve sempre avere ragione? capita, a volte, che il punto di vista di qualcuno ci faccia capire che sbagliamo, o che esistono altre vie, o che l'idea che ci si è fatti di un comportamento altrui non corrisponda a quello reale, il confronto è tutto. Quello che oggi non farei mai, domani potrebbe essere l'unica strada che voglio percorrere per questo ho imparato a non giudicare, la possibilità di ritrovarsi in qualsiasi tipo di situazione è reale. Ho pianto, ho detto cose brutte, ho avuto paura, a tratti mi sono quasi arresa, non mi son piaciuta, mi sono offesa, ma soprattutto ho parlato tanto, tantissimo, ho parlato tanto e mi sono confrontata con persone meravigliose, aperte, empatiche, commoventi che ho l'immensa fortuna di aver incrociato sul mio cammino, e che sono state lì con me anche nel mio buio più profondo, qualcuno c'era già, tanti sono arrivati al momento giusto come un grande dono, ognuno con uno scopo che ho compreso. Parlo tanto con me stessa e mi guardo dentro per rendermi conto che farlo davvero può essere

pericoloso quanto rivoluzionario. Spesso non si vuole vedere veramente perché nemmeno noi sappiamo davvero chi siamo, è complicato affrontarsi ed è difficile e quasi sempre doloroso, per me lo è stato ma era inevitabile. Probabilmente è andato tutto come doveva, se mi guardo indietro mi rendo conto di come gli eventi si siano incastrati tra loro, di come ogni persona incontrata, ogni frase sentita, ogni situazione vissuta sia stata un percorso, come ciò che sembrava un dolore o una difficoltà insormontabile sia stato in realtà una spinta verso la crescita o si sia rivelato una grande opportunità per un "dopo" decisamente migliore. Non ottenere qualcosa o perdere qualcosa ci crea dolore, lo viviamo come una sfortuna, e se invece fosse una protezione, se ci tenesse solo lontani da una strada sbagliata, se ci stessimo rendendo liberi per qualcosa di migliore per noi che deve arrivare? Da quando ho aperto mente e anima piccole frasi, piccoli concetti, piccole cose apparentemente insignificanti mi portano consapevolezza dirompenti e inaspettate che sento mi rendono forte e migliore. Mi sento ripetere la stessa frase da alcune persone che mi conoscono da decenni... *"non ho mai visto nessuno cambiare così tanto così in fretta"* a volte non mi rendo conto bene nemmeno io che sia successo, come sia stato possibile e mi sento lusingata, mi sento fortunata ma da sistemare c'è ancora tantissimo, cammino su un filo sottile, cadere è un attimo, bisogna stare sempre all'erta perché in realtà sono solo microscopici passi, la strada è infinita...

Ma dicevamo, le ferie.. quando sento questa parola la associo a relax, spensieratezza, calma! La colazione è un momento che trovo in assoluto rilassante.. una bella colazione fatta con calma, con i piedi sulla sedia ed un braccio che avvolge le ginocchia, con il respiro lento e profondo, lo sguardo ancora assonnato, i segni del cuscino sulla faccia, le occhiaie ancora ben visibili, una tazza piena del caffè bollente della moka e la mente sognante ma soprattutto senza i minuti contati per andare al lavoro.

Odiavo tutto ciò che era molle e inzuppato, la parola *porridge* mi faceva quasi senso e non avrei mai creduto di poterlo mangiare. Ma, giustamente, anche in questo si cambia. Il mio in realtà è un finto porridge perché non ho fatto ammolare i fiocchi d'avena nell'acqua e non li ho cotti nel latte, li ho solamente lasciati ad ammorbidirsi nello yogurt greco per una notte, ma per questo vi rimando alla ricetta! Lo zafferano mi piace in modo particolare nei dolci ma a mio gusto risulta stucchevole per questo lo abbino a qualcosa di aspro come i lamponi ed il kiwi. Potete utilizzare anche degli agrumi o dei chicchi di melagrana in alternativa quando di stagione.



Porridge allo yogurt con zafferano e lamponi

- 300 g yogurt greco 0%
- 150 g bevanda alla mandorla (senza zucchero)
- 60 g fiocchi d'avena
- 60 g lamponi freschi
- 30 g CaoZen (Melandri Gaudenzio)
- 1 bustina di zafferano
- 1 kiwi
- mirtilli freschi

1. La sera prima mettete in una ciotola i fiocchi d'avena con lo yogurt greco e la bevanda alla mandorla, mescolate, coprite bene la ciotola con della pellicola e riponete in frigorifero.
2. Il mattino seguente dividete a metà il composto, in una metà mettete lo zafferano e nell'altra i lamponi lavati, mescolate bene entrambi, i lamponi si differenziano mescolando.
3. Sbucciate il kiwi e tagliatelo a dadini, lavate ed asciugate i mirtilli.
4. Sul fondo di due ciotole mettete qualche dadino di kiwi, qualche mirtillo e un cucchiaino di CaoZen, fate un primo strato con il porridge al lampone, fate un secondo strato di frutta e CaoZen, proseguite con il porridge allo zafferano e decorate con la frutta ed il CaoZen rimasti.
5. Consumate subito.

Se preferite dolcificare il porridge potete aggiungere un paio di cucchiaini di miele o di malto di riso o sciroppo di

datteri.







Amelia di Venere



Mini panettoni salati al farro integrale

I **mini panettoni salati al farro integrale** sono perfetti per essere serviti come antipasto, per un brunch o un buffet, sono ideali per le festività perché risultano particolarmente scenografici ma potete prepararli durante tutto l'anno farcendoli con prodotti di stagione. Io ho voluto proporre farciture diverse dalle solite classiche e spero che apprezziate.. noi qui lo abbiamo fatto ☐ Inoltre ho deciso di aromatizzare l'impasto base, voi potete decidere se provare o lasciarli al naturale!!

Questa ricetta potete trovarla nell'ultimo numero di Taste&More tutto dedicato alle festività, cliccate sulla copertina in fondo al post per visionarlo e scoprire tante altre meravigliose proposte!!



Mini panettoni salati al farro integrale



- Ingredienti per 4 mini panettoni
- 125 g farina di farro integrale
- 135 g farina manitoba
- 1 uovo
- 2 g di lievito di birra secco o 7 di lievito fresco
- 100 g di latte
- 40 g di burro
- 20 g di miele d'acacia
- 4 g di sale fino
- 1 bustina di zafferano
- 1/2 cucchiaino di semi di cumino
- 1 cucchiaino di coriandolo in polvere
- 1 cucchiaino di paprika forte
- Per decorare
- 1 tuorlo
- 2 cucchiaini di latte
- semi di sesamo
- semi di lino
- semi di papavero

1. Mescolate assieme le farine. Sciogliete il lievito di birra nel latte tiepido ed unite 100 grammi del mix di farine. Mescolate, coprite con pellicola per alimenti e fate lievitare 2 ore. Aggiungete al composto metà della rimanente farina e iniziate ad impastare, unite l'uovo e

fatelo assorbire, unite la rimanente farina ed il sale fino e lavorate ancora l'impasto. Infine unire il burro morbido e fatelo assorbire del tutto. Formate una palla liscia e mettetela in una ciotola, coprite con la pellicola e lasciate lievitare un'ora dopodichè ponete in frigorifero per una notte o 8 ore. Togliete la pasta dal frigorifero e lasciatela 2 ore a temperatura ambiente, rilavoratela e dividetela in 4 parti. In una padella fate tostare i semi di cumino, la paprika ed il coriandolo per qualche minuto. Unite le spezie ad una parte di impasto, ad un'altra parte unite lo zafferano e le altre due parti lasciatele al naturale oppure potete aggiungere delle erbe aromatiche*. Lavorate bene le 4 parti e formate delle palline, mettetene una in ogni stampino. Coprite con la pellicola per alimenti e lasciate lievitare finché la pasta arriverà ad un centimetro dal bordo. Sbattete il tuorlo con due cucchiaini di latte e spennellate i panettoni, ricoprite quello alle spezie di semi di sesamo, quello allo zafferano di semi papavero ed i rimanenti con i semi di lino.

2. Cuocete a 180°C per 25 minuti. Sfornate e lasciate raffreddare prima di toglierli dallo stampo.
3. *potete decidere di aromatizzare tutto l'impasto moltiplicando per 4 gli aromi.

Mini panettoni salati al farro integrale



- Per farcitura 1
- 3 cuori di carciofo
- 1 spicchio di aglio
- olio extravergine d'oliva
- 2 rametti di timo fresco
- 100 g di ricotta
- sale
- 70 g di petto d'oca affumicato
- 4-5 noci
- 1 limone
- Per farcitura 2
- 70 g di tonno affumicato
- pepe nero
- marmellata d'arancia
- 100 g di crescenza
- Per farcitura 3
- 200 g di zucca cotta
- 50 g di salsa tahini*
- 50 g di feta
- 1 cucchiaino di paprika forte
- sale
- olio extravergine d'oliva
- *salsa tahini
- 40 g di semi di sesamo
- 20 g di olio di sesamo
- le quantità delle farciture è sufficiente per due mini panettoni

1. Preparazione farcitura 1

2. In una ciotola mettete dell'acqua fredda ed il succo del limone. Eliminate le foglie esterne dei carciofi, tagliate la punta ed il gambo, tagliateli a metà eliminate la barbetta e tagliate a spicchi, metteteli nell'acqua e limone. In una padella fate rosolare l'aglio con 3 cucchiaini di olio. Aggiungete gli spicchi di carciofo e fate insaporire. Coprite con un bicchiere di acqua, regolate di sale e cuocete i carciofi, l'acqua dovrà assorbirsi. Frullate i carciofi con la ricotta ed il timo. Tagliate il panettone allo zafferano a fette e farcite con crema di carciofi, petto d'oca e gherigli di noci.
3. Preparazione farcitura 2
4. Tagliate il panettone al naturale a fette e farcite con la crescenza, completate con una fetta di tonno affumicato, abbondante pepe nero e marmellata di arance.
5. Preparazione farcitura 3
6. Per la salsa tahini, tostate i semi di sesamo in una padella finché saranno ben caldi. Frullateli con l'olio di sesamo fino a formare una crema liscia. Cuocete la zucca in forno a 180°C per 45 minuti circa, prelevate la polpa e pesate il quantitativo necessario. Frullate la zucca con 4/5 cucchiaini di olio, la salsa tahini, la paprika forte e regolate di sale. Tagliate il panettone speziato a fette e farcite con crema di zucca, feta sbriciolata e timo a piacere.







POLLO SPEZIATO AL LIMONE E ZAFFERANO

Si chiama sindrome da acquisto compulsivo di libri di cucina!??!! Non so se ne sono proprio affetta ma quando Marta mi ha mostrato la sua libreria mi son sentita una pivellina e quasi in diritto di poter comprare altri libri a cuor leggero senza sentirmi in colpa.. ebbene dalla sua libreria spuntava questo titolo.. “cucina indiana” e non ho potuto fare a meno di comprarlo all’istante. Quando ho avuto il libro tra le mani me ne sono subito innamorata. Me lo sono letto per bene in un piovoso pomeriggio d’autunno e ho “fatto l’orecchia” a tantissime pagine. Primo su tutti ho voluto provare questo delizioso pollo al limone e zafferano, particolare ma non troppo, dal sapore deciso e ricco, a noi è piaciuto tantissimo.

Rispetto alla ricetta originale ho sostituito i semi di cumino (non amati da qualcuno) con i semi di finocchio, non ho messo l’anice stellato che non avevo e ho aggiunto due cucchiaini di

zucchero di canna per contrastare la marcata acidità della salsa e a mio parere ci voleva proprio, potete comunque assaggiarla e decidere se unirlo in base ai vostri gusti. Specifico anche che la ricetta originale non prevede che il pollo venga passato in forno a rosolare a fine cottura ma a me piaceva così! Ultima cosa ho allungato i tempi di cottura rispetto a quelli indicati nel libro, e secondo me ci voleva!



POLLO SPEZIATO AL LIMONE E ZAFFERANO



- 1 pollo intero da 1kg
- 1 limone bio
- 1 cucchiaio di pasta di zenzero
- 3 spicchi d'aglio
- 1 bustina di zafferano
- 1 cucchiaio di coriandolo in polvere
- 1 cucchiaio di semi di finocchio
- 3 cucchiaini di olio
- 1 stecca di cannella
- 2 foglie di alloro
- 100 g di panna acida
- 2 cucchiaini di zucchero di canna
- sale grosso

1. In una ciotola mettete la pasta di zenzero, l'aglio tritato, il coriandolo in polvere, lo zafferano, i semi di finocchio, l'olio e il succo e la scorza del limone, mescolate formando una pasta. Cospargete il pollo con questa pasta.
2. Nella cocotte LE CREUSET mettete un pizzico di sale grosso, le foglie di alloro e la stecca di cannella, fate scaldare ed unite il pollo con tutta la marinatura.
3. Fate rosolare qualche minuto poi allungate con 500 grammi di acqua e coprite con il coperchio. Lasciate cuocere per 45 minuti.

4. Togliete il pollo dalla cocotte ed unite la panna acida e lo zucchero, mescolate bene e rimettete il pollo.
5. Accendete il forno con la funzione grill e passate il pollo dentro la cocotte 5.6 minuti per lato o finché sarà leggermente dorato.
6. Servite subito il pollo a pezzi accompagnato dalla sua salsa.



COCOTTE LE CREUSET, perfetta per una doppia cottura, fornello + forno.

La cottura del pollo all'interno della cocotte permette di mantenere le carni molto succose e tenerissime! Il pollo, anche se non del tutto immerso nel liquido, cuoce perfettamente.





Confezioni di Venere



L'ambitico di Venere

CREMOSO ALLO ZAFFERANO CON SALSA DI AGRUMI E CARMELLO DI MANDORLE E SESAMO

Cosa sarebbe il Natale senza un pranzo bello ricco?! Si lo so che anche le portate leggere sono buone e gustose ma diciamolo.. se non ci lasciamo un pochino andare durante le feste e senza sensi di colpa, quando possiamo farlo!? Per questo il mio dolce non è light ma è una favola!! Quando l'ho fatto assaggiare al mio ragazzo avevo paura del giudizio invece ha commentato "toglimelo dalle mani" si perché nonostante possa apparire pesante in realtà questo dolce "va giù come l'acqua"!!

Ho sempre voluto assaggiare la famosa panna cotta allo zafferano, non mi convinceva fino in fondo ma mi incuriosiva parecchio. Circa un anno fa l'ho assaggiata e l'ho trovata buonissima anche se il gusto era un po' troppo intenso. Per questo ho deciso di provare anche io a realizzare un dolce cremoso che lo racchiudesse. La quantità va dosata in base ai gusti e in ogni caso senza esagerare per evitare un gusto troppo forte che stanca. A mio parere questo tipo di dolce ha necessità di essere abbinato con qualcosa di aspro/acido che sgrassi e rinfreschi il gusto, per questo gli agrumi di stagione mi sembrano perfetti.



l'ombelico di Venere

**CREMOSO ALLO ZAFFERANO
CON SALSA DI AGRUMI E
CAMELLO DI MANDORLE E SESAMO**

per uno stampo da 20 cm
(6 persone)

per il cremoso

240 g di panna fresca

120 g di mascarpone

100 g di zucchero

40 g di latte intero

1 uovo

30 g di albume

2 g di colla di pesce

pistilli di zafferano q.b.*

1/3 di stecca di vaniglia

per la salsa di agrumi

60 g di zucchero

80 g di succo d'arancia

50 g di succo di pompelmo rosa

1 cucchiaino di maizena

per il caramello

130 g di zucchero

30 g di mandorle a lamelle

12 g di semi di sesamo Melandri Gaudenzio**

1 cucchiaio di succo d'arancia

*in alternativa si può usare anche quello in bustina, circa
3/4.



Per il cremoso, fate ammolare la colla di pesce in acqua fredda per 10 minuti. Mettete a scaldare il latte con all'interno la stecca di vaniglia aperta. Unite lo zafferano e fatelo sciogliere. Strizzate la colla di pesce e fatela sciogliere nel latte.

Sbattete l'uovo e l'albume con lo zucchero, unite il mascarpone e fatelo amalgamare mescolando con una frusta. Unite la panna fresca ed il latte dal quale avrete eliminato la bacca di vaniglia. Versate il cremoso in uno stampo da budino o in stampini monodose. Mettete lo stampo all'interno di un altro più grande dove verserete dell'acqua fino ad arrivare oltre la metà dello stampo. Cuocete a 180°C per 60 minuti. Lasciate completamente raffreddare e lasciate riposare in frigorifero per almeno 6/8 ore prima di sformarlo. Appena tolto dal forno il dolce apparirà ancora molle ma raffreddando si rassoda.

Per la salsa, in una tazzina mettete la maizena e un cucchiaino di succo d'arancia, fate amalgamare ed unite al restante succo. Mettete lo zucchero, il succo di arancia e di pompelmo in un tegamino e fate sobbollire mescolando continuamente per circa 15 minuti. Lasciate completamente raffreddare e mettete in frigorifero.

Per il caramello, in una padella antiaderente mettete lo zucchero con il succo d'arancia e senza mescolare fatelo sciogliere fino a che raggiungerà un colore dorato. Unite le mandorle a lamelle ed il sesamo, mescolate velocemente. Versate tutto su un foglio di carta forno e stendete il caramello ad uno spessore di qualche millimetro. Lasciate rassodare pochi secondi e tagliate il caramello con le forme desiderate. Attenzione a non farlo rassodare troppo altrimenti non sarà più possibile tagliarlo.

Per sformare il dolce mettete lo stampo per qualche secondo a mollo in acqua calda, posatevi sopra il piatto da portata e rovesciate. Se non dovesse staccarsi passate la lama di un coltello tutto attorno l'interno dello stampo.

Servite il dolce freddo accompagnato dalla salsa ed il caramello.



l'ombelico di Venere



Colombelico di Venere





con questa ricetta partecipo al contest "Taste Abruzzo"



BIRYANI AL POLLO E MELA

Si riparte con l'MTC, si riparte a giocare.. in modo ancora più responsabile e consapevole di prima, si perché l'aver vinto per me non significa essere arrivata ma al contrario è quasi come iniziare. Adesso mi sento come se dovessi dimostrare ad ogni nuova sfida che sono all'altezza, che quella vittoria è arrivata per un motivo. Magari può sembrare un pochino contorto ma a me piace guadagnarli e soprattutto meritarmi le cose senza se e senza ma e ho la tendenza a prendere tutto piuttosto seriamente. Bene, ma passiamo alla sfida, Annalena ci ha proposto il riso in un bellissimo post carico di informazioni e consigli, sono seguiti dei post dell'MTC che parlano delle cotture e delle tipologie di questo meraviglioso alimento che consiglio a chi ancora non lo ha fatto, di leggere. Io amo il riso, nella mia dispensa c'è il basmati, il jasmine, il venere, quello rosso, un brown rice thailandese comprato sul posto, il riso balilla, il classico carnaroli, il viallone nano.. l'originario mancava e l'ho comprato.. e tanti ancora ne vorrei provare!! Capita spesso che il mio pranzo sia semplicemente riso bianco con olio zenzero e parmigiano e a me piace moltissimo.

Confesso che mi ero fatta molto tentare dal provare una delle ricette di Annalena, in particolare la bavarese, ma poi ho iniziato a pensare e anche se inizialmente la mia mente partoriva solo dolci, mi son ricordata di una ricetta che da tanto tempo volevo provare a fare, il biryani. Non so se la mia ricetta si possa meritare questo nome perché non sono un'esperta di cucina indiana, ma spero quantomeno di essermi avvicinata. Le quantità di spezie che ho utilizzato non è eccessiva perché avevo paura risultassero troppo invadenti, infatti al gusto finale non sono predominanti quindi se qualcuno ama particolarmente il loro sapore consiglio di aumentarne la quantità. Non ho utilizzato le uvette perché da queste parti non sono apprezzate e quindi ho aggiunto la mela per "addolcire" un pochino il sapore e a mio gusto con lo zafferano si sposa molto bene.



BIRYANI AL POLLO E MELA

per due persone

per la marinatura

200 g di sovracosce di pollo (peso al netto degli scarti)

125 g di yogurt bianco intero

2 cucchiaini di succo di limone

1 cucchiaino di cannella in polvere

1 cucchiaino abbondante di curcuma

1 cucchiaino di semi di cumino

1/2 peperoncino rosso fresco tritato

2 cm di zenzero fresco

per il riso

150 g di riso Basmati

300 g di acqua

1 cipolla bionda
1 carota
1 spicchio d'aglio
1 foglia di alloro
1 mela piccola
15 g di pinoli
pistilli di zafferano
2 cucchiaini di latte fresco
2 bacche di cardamomo
sale



Per prima cosa preparate la marinatura, unite allo yogurt tutti gli ingredienti, lo zenzero grattugiato. Eliminate la

pelle dal pollo e tagliatelo a dadini di circa 2 cm, mescolatelo alla marinatura e disponetelo in un contenitore, ricoprite di pellicola trasparente e lasciate riposare in frigorifero da 12 a 24 ore.

Sbucciate la cipolla, tagliatela a metà e poi a fette sottili. Bagnare la lama del coltello vi aiuterà a non piangere, con me funziona. Pulite la carota e affettate anch'essa a rondelle sottili. Sbucciate la mela, tagliatela a spicchi che priverete del torsolo, riducetela poi a dadini. Mettete tutto in una padella dove avrete fatto scaldare dell'olio extravergine d'oliva, unite anche uno spicchio d'aglio intero. Fate rosolare a fuoco basso. Contemporaneamente fate scaldare l'acqua in una pentola con i semi delle bacche di cardamomo. In un'altra padella fate rosolare a fuoco vivo il pollo con tutta la sua marinatura.

Accendete il forno a 180°. Scaldate il latte e fatevi rinvenire i pistilli di zafferano. Quando il mix di verdure e mela sarà cotto unite il riso che avrete precedentemente risciacquato. Aggiungete 300 grammi di acqua bollente, dalla quale avrete tolto i semi di cardamomo, e il latte con lo zafferano, riportate a bollore e versate tutto in una pirofila da forno provvista di coperchio, unite anche la foglia di alloro. Coprite la pirofila con il coperchio e infornate per 15 minuti finché il liquido sarà completamente assorbito. Lasciate riposare una decina di minuti e servite. Tostate i pinoli e disponeteli sul riso direttamente nei piatti.



 Colombelico di Venere



l'ombelico di Venere



con questa ricetta partecipo all'MTC di settembre



STRUDEL AL GORGONZONA E GUANCIALE

Oggi qui si festeggia, il mio blog compie due anni, un nevellino in confronto a tanti altri ma è comunque cresciuto tanto rispetto l'inizio. Ricordo l'entusiasmo e l'incoscienza dei primi mesi, ricordo un febbraio con 22 ricette in 17 giorni.. 0.o forse un po' troppe!! Con il tempo le cose si sono ridimensionate e gli impegni sono aumentati, l'MTC, Taste&More e Agrodolce, tutte grandi soddisfazioni che mi hanno un pochino allontanato da qui, ma spero di ricominciare ad essere più presente. Ma ora parliamo della sfida mensile dell'MTC, parliamo di Mari, la vincitrice, che molto generosamente ci ha donato non una ma ben due ricette da rielaborare!!!

Non pensavo di partire con uno strudel salato, io che ero tra le sostenitrici del dolce!! Ma poi capita un giorno in cui stai facendo tre tipi di biscotti e una torta e di fare altri dolci mica ne hai voglia!! E capita anche che per pranzo non sai cosa preparare e ti salta in mente lo strudel.. apri il frigorifero e sbirci in cerca di qualche idea! E capita che nasca lui, così per caso, non studiato non voluto, ma a volte l'improvvisazione premia, infatti il risultato non ha deluso. Mi piace che nel piatto siano presenti alimenti con caratteristiche differenti, quindi il dolce della pera e del gorgonzola anche leggermente piccante, il salato del guanciale e l'acido della panna. Come tocco finale nella salsa ho messo pochissimo zafferano che non deve assolutamente prevalere come sapore ma deve essere appena percettibile, in questo modo in bocca si sentiranno tutti i sapori!

Per realizzare l'impasto ho dovuto aggiungere più acqua calda rispetto a quella prevista, la necessaria perché il mio impasto potesse stare assieme e avere una consistenza tale che gli permettesse di essere steso!



ombelicodivenere.blogspot.it

**STRUDEL AL GORGONZOLA E GUANCIALE
CON CREMA DI PORRI E PERE**

per 3 persone

per la pasta strudel

150 g di farina 00

65 g di acqua

1 cucchiaino di olio extravergine d'oliva

1 pizzico di sale

per il ripieno

200 g di ricotta di mucca fresca

100 g di gorgonzola

60 g di guanciale

1 uovo

per la crema

100 g di pera abate pulita e senza buccia
60 g di porro pulito
60 g di panna acida
la punta di un cucchiaino di zafferano
olio extravergine d'oliva
sale, pepe



Preparate l'impasto secondo le indicazioni di Mari, *scaldare l'acqua, deve essere abbastanza calda ma non bollente. Setacciate la farina in un recipiente, aggiungete il sale e l'olio e versate a mano a mano l'acqua calda mescolando. Quando la farina avrà assorbito tutta l'acqua, togliete l'impasto dal recipiente e cominciate a lavorarlo con le mani*

su una spianatoia per un paio di minuti, fino ad ottenere un impasto morbido, quasi appiccicoso ma che comunque non resta attaccato alla spianatoia o alle dita. Mettete l'impasto a riposare, coperto da un panno umido o da una pellicola, per circa mezz'ora.

Nel frattempo in una padella calda adagiate le fette di guanciaie affettate molto sottili, appena il grasso si sarà sciolto e sarà quindi trasparente, toglietele dalla padella, in questo modo il guanciaie risulterà più saporito e più facile da tagliare. Aggiungete in padella due cucchiaini di olio extravergine d'oliva e fate rosolare il porro tagliato a rondelle sottili e la pera tagliata a piccoli dadini, dopo qualche minuto allungate con una tazzina di acqua e proseguite la cottura per una decina di minuti. Aggiungete la panna acida, mettete tutto in una ciotola e con un frullatore ad immersione formate una crema. Rimettete a scaldare in padella, salate e completate con lo zafferano. In una ciotola sbattete l'uovo, unite la ricotta e il gorgonzola e amalgamate formando una crema.

Stendete la pasta in un quadrato di circa 25×25, disponetevi sopra la crema lasciando un bordo di 2 cm tutto attorno. Adagiate sopra le fette di guanciaie. Ripiegate i bordi della pasta verso l'interno e arrotolate lo strudel. Avvolgetelo in un canovaccio, fissate prima i due lati esterni con uno spago e poi bloccatelo in due punti. Mettete a cuocere sommerso dall'acqua bollente per 30 minuti. Scolate lo strudel eliminate lo spago e togliete il canovaccio. Tagliate a rondelle di circa 1,5 cm, disponete nel piatto e servite con la salsa calda e un filo di olio extravergine d'oliva. A piacere decorate con fette sottilissime di pera.



ombelicodivenere.blogspot.it



ombelicodivenere.blogspot.it



con questa ricetta partecipo alla sfida del mese di Febbraio dell'MTC



CUORI DI POLENTA CREMOSI

Non sono un'amante della festa degli innamorati, non l'ho mai festeggiata con la classica cena al ristorante anche se qualche volta ammetto che la cenetta a casa a lume di candela c'è stata. Credo sia davvero un modo più romantico di festeggiare, senza decine di coppiette affianco, senza una situazione standard, senza un menu fisso e solitamente costoso.. il vero spirito del San Valentino esce fuori tra le quattro mura di casa, solo con la persona amata, solo con la voglia di stare assieme! Allora accendete una candela e concedetevi una cena leggera, veloce da preparare, con accenni afrodisiaci e non per ultimo molto economica!!

Vi lascio la ricetta dell'antipasto, per il resto del menu vi rimando alla rivista che potete sfogliare cliccando sulla copertina in fondo!!!



CUORI DI POLENTA CREMOSI

per 2 persone

costo

a persona circa 1,9 euro

150g di farina di mais per polenta

25g di latte

30 g di formaggio edamer
(o altro formaggio filante)

3 g di farina 00

1 tuorlo

$\frac{1}{4}$ di bustina di zafferano

1 cucchiaio di olio extravergine d'oliva

sale grosso



In un pentolino mettete 600 grammi di acqua con un cucchiaio di olio extravergine d'oliva e un cucchiaino raso di sale grosso, portate a bollire e unite la farina tutta in una volta, mescolate velocemente per evitare di formare grumi. Continuate sempre a mescolare fino a cottura, circa 40 minuti. Versate la polenta in un contenitore dai bordi alti, lo strato di polenta dovrà essere circa 4-5 centimetri. Lasciate completamente raffreddare.

Con uno stampo a cuore tagliate la polenta, con un coltello dalla lama sottile fate un'incisione tutta attorno al cuore lasciando un centimetro scarso di bordo e facendo attenzione a

non arrivare fino al fondo. Con un cucchiaino prelevate la parte in eccesso all'interno del cuore ricavando l'incavo necessario per il ripieno.

In un piccolo pentolino mettete la farina, aggiungete piano il latte mescolando per non formare grumi, cuocete sempre mescolando fino a bollore, togliete dal fuoco unite 25 grammi di fontina tagliata a cubetti e fatela sciogliere, unite infine lo zafferano e il tuorlo, mescolate bene e riempite i cuori, in ognuno mettete un cubetto di fontina, spolverate di pepe e cuocete in forno caldo 180° per circa 25 minuti, fate attenzione che non bruci sopra. Fate riposare qualche minuto e servite.



ombelicodivenere.blogspot.it



CRACKER DI RICOTTA CON MELE AL MIELE E ZAFFERANO

Innanzitutto vorrei ringraziare tutti quelli che sono passati da qui in questi giorni e mi hanno lasciato un pensiero, ma anche quelli che semplicemente sono passati silenziosi, è bello leggere la vostra "vicinanza"

Ho passato una ventina di giorni lontana dalle mie ricette e

anche un pò dalla mia casa a dir la verità ma l'ho fatto volentieri, ora però ho ripreso in mano gli attrezzi del mestiere e mi son messa all'opera.

Ho ricevuto la proposta di realizzare una ricetta per un pic nic con le pink lady, queste fantastiche mele che tra l'altro sono le mie preferite, e non lo dico perchè "devo".. se qualcuno si ricorda già ne avevo parlato per la mia torta cremosa di mele e noci.

Ho avuto pochissimo tempo per pensare cosa preparare di adatto ad un pic nic ma la mia testa ha elaborato questi cracker, ho cercato di dare un'equilibrio ai sapori, il dolce del miele, il salato dello speck e del pecorino e l'asprino della mela. Direi che in bocca a mio parere, il tutto è molto armonico e anche il mio un po"delicatino" fidanzato, nonostante l'iniziale titubanza ne ha mangiati 4 e gli son pure piaciuti.. è.. son soddisfazioni!!!!



**CRACKERS DI RICOTTA CON MELE
AL MIELE E ZAFFERANO**

per circa 20 pezzi

per i crackers

200 gr di farina 00

100 gr di ricotta di mucca

45 gr di olio extravergine d'oliva

50 ml di acqua

5 gr di sale fino

maggiorana

per la farcitura

160 gr di ricotta fresca di mucca

100 gr di pecorino poco stagionato

8-9 fette di speck spesse 2 mm

2 mele pink lady
40 gr di miele d'acacia
1 cucchiaino di zafferano
5 noci
10 gr di burro



ombelicodivenera.blogspot.it

Per i crackers, impastate assieme tutti gli ingredienti, fate attenzione a regolare la quantità di acqua perchè potrebbe servirne di più o di meno in base alla vostra farina, comunque dovete ottenere un'impasto molto morbido ma non appiccicoso. Lavate e asciugate bene il timo, inserite le foglioline nell'impasto. Avvolgete tutto nella pellicola per alimenti e lasciate riposare circa venti minuti.

Eliminate il torsolo delle mele lasciando un buco di un paio

di centimetri di diametro e tagliatene delle fette rotonde alte circa mezzo cm, fate scaldare il miele, scioglietevi dentro lo zafferano e spennellate la miscela su entrambi i lati delle rondelle di mele.

Grattugiate il pecorino con una grattugia dai fori grossi, unitelo alla ricotta e amalgamate.

Tagliate le fette di speck in strisce larghe 1.5 cm per il senso della lunghezza.

Stendete la pasta alta circa 3-4 mm, tagliate dei cerchi un po più larghi delle mele e cuoceteli per 7-8 minuti a 180° forno statico. Togliete dal forno, al centro di ogni cerchio mettete un cucchiaino abbondante di mousse di ricotta e pecorino, adagiate sopra la fetta di mela (la mousse dovrebbe rimanere dove si trova il buco della mela) avvolgete attorno al buco della mela la fetta di speck, al centro posizionate un quarto di una noce, infornate nuovamente per altri 12-15 minuti circa, controllare la cottura, quando i carackers saranno dorati togliete dal forno.





con questa ricetta partecipo al contest Pink Lady

