

STRUDEL BANANA E PERA CON SALSA AROMATICA

Avevo già provato due volte la pasta strudel, una volta con una ricetta presa dal blog e una volta ad un corso, però non avevo mai ottenuto un risultato così buono. Questa a pasta da cotta risulta morbida al punto giusto e non secca come mi era successo le altre volte, forse a causa della presenza dell'uovo. Sono molto soddisfatta di questo impasto e prossimamente lo riproverò con ripieno classico, grazie Mari!!!

Per la mia versione dolce ho pensato ad un gusto un pochino esotico, la pasta l'ho preparata profumando l'acqua con un tè verde della Malesia, "chiamato tè verde del Paradiso" è aromatizzato all'ananas, frutto della passione, kiwi, rosa canina e agrumi, anche se all'assaggio finale il gusto si perde, il profumo è davvero inebriante. Ho pensato quindi di riproporre il gusto nella salsa al cioccolato che si abbina benissimo con la frutta usata.



**STRUDEL BANANA E PERA
CON SALSA AROMATICA AL CIOCCOLATO**

150 g di farina 00

100 g di acqua

tè verde del Paradiso

1 cucchiaino di olio di semi

un pizzico di sale

per la farcitura

320 g di banana al netto degli scarti

320 g di pera al netto degli scarti

40 g di zucchero di canna

30 g di ananas candito

20 g di zenzero candito

30 g di farina di cocco

20 g di noci pecan
1/2 limone
1 cucchiaio di contreau
20 g di burro
per la salsa
200 g di latte
100 g di cioccolato fondente
40 g di zucchero di canna
5 g di fecola
1 stecca di cannella
radice di zenzero fresca
scorza d'arancia
tè verde del Paradiso



Per la pasta, fate scaldare 100 ml di acqua e mettete in

infusione il tè. Lasciate un pochino raffreddare. Su un tagliere disponete la farina e formate un vuoto al centro, versate il tè filtrato, l'olio e il sale. Lavorate inizialmente con una forchetta e poi proseguite ad impastare a mano. Lasciate riposare l'impasto sotto un piatto per almeno 30 minuti. Nel frattempo tagliate le banane, circa 3, a metà e poi a fettine sottili. Mettetele in una ciotola e spremetevi 1/2 limone. Sbucciate le pere, privatele del torsolo e tagliatele a fettine sottili, unitele alla banana. Tagliate a dadini molto piccoli l'ananas e lo zenzero, e aggiungeteli alla frutta assieme allo zucchero di canna, la farina di cocco, il contreau e le noci tritate grossolanamente.

Stendete un canovaccio bianco e pulito sul tagliere, infarinate appena e stendetevi sopra la pasta strudel, io l'ho fatto interamente a mano senza usare il mattarello perché la pasta era talmente morbida ed elastica che me lo ha permesso. Diversamente stendete inizialmente con il mattarello e proseguite a mano fino ad avere un'impasto velato da circa 50x50. I bordi tendono a rimanere più grossi quindi andranno tirati con le dita.

Distribuite il ripieno sulla pasta lasciando un bordo di 2 centimetri tutto attorno, girate i bordi verso l'interno e arrotolate la pasta aiutandovi alzando il canovaccio. Fate fondere il burro e spennate lo strudel. Cuocete a 180°C per 40 minuti o fino a leggera doratura.

Per la salsa, fate scaldare il latte e mettete in infusione il tè, la stecca di cannella, la scorza d'arancia intera e dello zenzero grattugiato a piacere. Lasciate riposare 30 minuti. Passate tutto al setaccio. In una ciotola mettete la fecola e unite poco latte, mescolate con una frusta per sciogliere i grumi, unite il restante latte e alla fine lo zucchero. Versate tutto in un tegamino e mettete sul fornello mescolando continuamente. Quando sarà caldo unite la cioccolata e fatela sciogliere. Lasciate leggermente intiepidire.

Tagliate lo strudel tiepido a fette e servite con la salsa. La salsa raffreddandosi tende ad addensarsi quindi prima di servire scaldare fino alla giusta consistenza.



ombelicodivenere.blogspot.it



ambelicodivenere.blogspot.it



con questa ricetta partecipo all' MTC di febbraio



SPEZZATINO DI POLLO AGRODOLCE CON PEPERONI E NAAN BREAD

Quando all'improvviso approfondisci come viene realizzata una ricetta e la cosa ti incuriosisce, non vedi l'ora di provarla! Ma deve arrivare il momento giusto per realizzarla, deve esserci un motivo.. questa volta il mio motivo si chiama MTC! E' da un po' di tempo che nella mia testa gira il chutney, questa salsa di frutta speziata e piccante mi attirava ma non riuscivo ad immaginare come fosse il suo sapore! L'agrodolce mi piace molto e quindi ho pensato di prendere due piccioni con una fava realizzando uno spezzatino agrodolce. Non so se il mio chutney sia degno di chiamarsi con questo nome perché dopo aver curiosato "in giro" non ho seguito una vera ricetta ma più che altro l'istinto!

Essendo il chutney una ricetta di origini indiane, ho deciso di proporre come complemento per la scarpetta un pane dalla medesima provenienza, il Naan bread. Sinceramente non lo conoscevo ma mi aveva colpito la ricetta vista sul libro "Pizze&torte salate" di il cucchiaino d'argento, come mio solito non ho resistito a cercare altre ricette per confrontarle e ne è nata una mia versione. Alcune ricette prevedono l'uovo altre lo yogurt, altre l'acqua.. io ho usato sia l'uovo che lo yogurt, devo dire che il risultato mi ha soddisfatto molto anche se in realtà non so come sia l'originale. La cottura andrebbe fatta su di una piastra di ghisa ma non avendola ho usato quella di terracotta utilizzata per la piadina, da quello che ho letto però si può cuocere anche in forno.

Chiedo immensamente scusa per i peperoni, lo so che non sono di stagione ma mentre guardavo il banco delle verdure la mia testa mi diceva solo peperoni, credo che sia l'incastro giusto con tutti gli altri ingredienti, il tutto si completa benissimo creando un'ottima armonia di sapori!



**SPEZZATINO DI POLLO AGRODOLCE
CON PEPERONI E NAAN BREAD**

per 2 persone

per lo spezzatino

400 g di brodo di pollo

350 g di anche di pollo (peso senza osso e pelle)

80 g di peperone rosso

80 g di peperone giallo

50 g di chutney di mango e ananas*

60 g di yogurt naturale intero

1/2 cucchiaino di curry

succo di $\frac{1}{2}$ lime

1 cipolla bianca piccola

olio extravergine d'oliva

farina 00

*per il chutney

150 mango maturo

150 g di ananas fresco

120 g di zucchero di canna chiaro

5 g di zenzero fresco grattugiato

succo di $\frac{1}{2}$ lime

2 cucchiaini di aceto di mele

2 bacche di cardamomo

2 cm di peperoncino secco senza semi

$\frac{1}{2}$ cucchiaino di semi di senape nera

per il naan bread

250 g di farina 00

50 g di yogurt naturale intero

50 g di latte fresco intero

50 g di uovo

30 g di burro fuso

5 g di lievito di birra fresco

4 g di sale

1 pizzico di zucchero

*Con questi ingredienti realizzerete circa il doppio della
quantità necessaria per questa ricetta!



Prima di tutto preparate l'impasto per il Naan bread, fate sciogliere il lievito nel latte tiepido. Fondete il burro e unitevi lo yogurt, il latte e l'uovo, lavorate con una frusta. Unite la farina setacciata il sale e lo zucchero, lavorate l'impasto che dovrà risultare molto morbido ma non appiccicoso, formate una palla spingendo l'impasto verso il centro della parte inferiore. Mettetelo in una ciotola coperto con la pellicola per alimenti e lasciate lievitare circa 3 ore a circa 24°C.

Eliminate la buccia dall'ananas e dal mango e tagliate la polpa in piccoli cubetti, metteteli in una casseruola antiaderente, aggiungete lo zucchero e l'aceto di mele. Prelevate i semi delle bacche del cardamomo e schiacciatele bene con un batticarne, unite alla frutta con il succo di 1/2

lime, lo zenzero grattugiato, i semi di senape e a un pezzo di peperoncino intero (il mio era un peperoncino fresco, essiccato, piuttosto piccante). Mettete a cuocere per un paio d'ore finché il composto risulterà abbastanza asciutto, eliminate il peperoncino, se vi piace piuttosto piccante lasciatelo, e frullate con un mixer ad immersione,

Mentre preparate il chutney, eliminate dalle anche di pollo l'osso e la pelle, tagliate a cubetti di 2 centimetri e infarinateli. In una padella mettete a scaldare 3 cucchiari di olio extravergine d'oliva e mettete a rosolare la carne. Tagliate la cipolla a grosse rondelle e unitele alla carne. Quando tutto sarà dorato sfumate con il succo di 1/2 lime e dopo qualche minuto unite lo yogurt e il curry, fate insaporire qualche minuto. Unite il brodo caldo e lasciate cuocere 90 minuti, 40 minuti prima del termine della cottura unite i peperoni tagliati a cubetti di 2 centimetri. Quando la cottura è quasi ultimata unite il chutney e fatelo amalgamare, la quantità può variare in base ai gusti.

Durante gli ultimi venti minuti di cottura preparate i Naan bread, dividete l'impasto in 6 parti e con il mattarello stendetene ognuna in un cerchio da circa 18 centimetri, cuoceteli pochi minuti per lato sulla piastra di ghisa o di terracotta.

Servite lo spezzatino caldo con i Naan bread.



ombelicodivenere.blogspot.it



con questa ricetta partecipo all'MTC del mese di gennaio



SOBA NOODLE ITALO ORIENTALI

Come succede spesso a me e credo alla maggior parte di voi, le dita mi si incollano su libri e riviste di cucina e inevitabilmente sono costretta a comprarle.. una vita

durissima!!! Questa volta a casa mia è arrivato “il meglio di sale&pepe” sui piatti dal mondo e in pochi giorni l’ho sfogliato e letto così tante volte da saperlo ormai a memoria. Amo la cucina Italiana e conoscere tutta la nostra cultura gastronomica già per me sarebbe un successo, sarà per questo che mi sono sempre dedicata più alla scoperta dei sapori nostrani, infatti i piatti di altre popolazioni li conosco poco. Questo non significa che non mi piacciono e non mi incuriosiscano, anzi, tutt’altro!!

Per questo nella mia dispensa oramai da troppo tempo, campeggiava una confezione di soba noodle comprata per curiosità e mai utilizzata, soprattutto per il timore di non rendergli giustizia come si deve.

Non sono mai stata nella parte Asiatica del mondo e mi dispiace moltissimo perchè credo che il più vasto continente della terra sia ricchissimo di popolazioni meravigliose, luoghi splendidi e contrasti unici al mondo! Non voglio farvi l’elenco dei posti che vorrei visitare perchè sarebbe troppo lungo ma sul podio della mia “top list” ci sono Cambogia, Vietnam e Thailandia...

Oggi però, complice il contest di Vaty e un’ispirazione arrivata da una ricetta su sale&pepe, un lungo ponte che collega Italia e Oriente mi ha fatto pensare a questo piatto!!

Il guanciale di maiale, comprato al mercatino europeo del cibo a Cervia allo stand umbro, abbinato allo scalogno di Romagna, “insolitamente” abbinati ai gamberoni, il gusto fresco e aromatico dello zenzero che dona un gusto deciso al piatto, un tocco piccante, il tutto legato dai soba noodle tipici del Giappone, che con il loro particolare sapore legano tutti gli ingredienti, ed ecco che Italia e Oriente non sono mai stati così vicini!!



SOBA NOODLE ITALO ORIENTALI

per 2 persone

160 g di Soba Noodle

8 gamberoni

70 g di guanciaie di maiale umbro

1 scalogno di Romagna

1 spicchio d'aglio

peperoncino fresco

1/2 limone (succo e scorza)

2 cm di zenzero fresco

Tagliate a striscioline sottili il guanciaie, mettetelo a soffriggere in padella senza grassi assieme allo spicchio d'aglio intero, tritate grossolanamente lo scalogno ed unitelo al guanciaie, quando saranno appena rosolati unite i

gamberoni, dai quali avrete tolto la testa, e fate cuocere qualche minuto. Versate in padella il succo di 1/2 limone, fatelo rapprendere poi unite lo zenzero grattugiato e il peperoncino fresco tritato. Togliete dal fuoco ed eliminate l'aglio.

Cuocete pochi minuti i noodle in acqua bollente salata, scolateli e buttateli nella padella con il sugo, mescolate il tutto impiattate e terminate con della scorza di limone grattugiata.





ombelicodivenere.blogspot.it



ambelicodivenere.blogspot.it

con questa ricetta partecipo al contest di Vaty



SCALOPPINE DI SALMONE

Ho scoperto la salsa worcester ad un corso di cucina, ma confesso che se mi fossi trovata davanti a questo bel vasetto al supermercato e avessi letto gli ingredienti probabilmente non l'avrei comprato, sar  che odio le acciughe e tutto ci  che le contiene per me   off limit, invece mi ha piacevolmente sorpreso, anzi mi piace proprio specialmente col pesce e in particolare col salmone per me   al top!!

Dal pescivendolo mi son fatta tagliare un trancio largo circa 10 cm (che sar  l'altezza delle scaloppine) poi mi ha diviso i due tranci togliendo la spina centrale (possibilmente fatevi lasciare gli scarti per fare il brodo)

Eccovi le mie scaloppine!!!



SCALOPPINE DI SALMONE IN SALSA WORCESTER CON VERDURE NOVELLE AL LIME E ZENZERO

300 gr di salmone fresco

5 cucchiaini di salsa worcestershire

1 cucchiaino burro chiarificato

farina q.b.

2 mestoli di brodo di salmone*

fagiolini

6 patatine novelle

lime

olio evo

prezzemolo

zenzero fresco

sale*scarti di salmone

1/2 carota

1/2 cipolla

prezzemolo

sale

Innanzitutto preparate il brodo di salmone mettendo in un tegamino circa mezzo litro d'acqua con gli scarti del salmone, la carota a pezzetti un pezzo di cipolla, qualche foglia di prezzemolo e un pizzico di sale grosso, lasciate bollire almeno 30 minuti, se dovesse restringersi troppo aggiungete un po' di acqua.

Tagliate a metà il trancio di salmone e da ognuno ricavate tre scaloppine tagliando per il lungo, se necessario copritele con della pellicola e battetele leggeremnte con il batticarne (fate attenzione che il salmone si sfalda facilmente), infarinate da entrambi i lati.

In una larga padella fate sciogliere il burro chiarificato con un cucchiaino di olio evo, mettere a cuocere il salmone pochi minuti da entrambi i lati, prelevatelo e tenetelo da parte in un piatto. Togliete la padella dal fuoco e deglassate con la salsa worcester, unite due mestoli di brodo di salmone, fate un po restringere e unite le scaloppine di salmone, giratele un volta per far insaporire.

Nel frattempo lessate 10 minuti le patatine e i fagiolini, scolate le prime tagliatele a metà e grigliatele, scolate i secondi e freddateli con acqua ghiacciata per mantenere il colore verde brillante. Spremete un fetta di lime alla quale unirete dell'olio evo, un pizzico di sale, del prezzemolo tritato e un po di zenzero fresco grattugiato, emulsionate bene. Raccogliete le verdure in un piatto e condite con la salsa. Sul fondo del piatto di portata disponete le verdure e appoggiate sopra le scaloppine, decorate con lime e condite con qualche goccia di salsa.





con questa ricetta partecipo alla sfida mensile dell'MTC

TAGLIOLINI AI CEREALI CON LIMONE E ZENZERO

Ho ritrovato in dispensa una confezione di tagliolini ai 5 cereali che sicuramente avevo comprato in un attimo di sfrenato shopping culinario, come al solito credo di usare subito quello che compro poi subentra qualcos'altro e via.. me lo scordo, quindi ogni tanto si rimette a posto la dispensa e si tira fuori qualcosa.. oggi è toccato a loro.. non sono scaduti quindi via con la ricetta!!



TAGLIOLINI LIMONATI AI 5 CEREALI

(ingredienti per 2 persone)

180 gr di tagliolini ai 5 cereali

la scorza di un limone

1 cucchiaio di succo di limone

2 cucchiaini di panna da cucina

1 spicchio d'aglio

maggiorana

zenzero

parmigiano

sale grosso

burro, olio extravergine d'oliva

Mettete a bollire l'acqua salata, nel frattempo in una padella mettete una noce di burro con un filo d'olio, fate rosolare uno spicchio d'aglio intero (se vi piace un mezzo potete tritarlo), mettete la buccia del limone grattugiata e le foglioline di maggiorana, dopo pochi minuti spegnete il fornello unite la panna e poco zenzero grattugiato.

Cuocete la pasta circa 5 minuti, scolatela e unitela al sugo, cospargete con del parmigiano grattugiato!!

E' una ricetta facile, super veloce e molto sfiziosa!!