TARTE DI ZUCCHINE CIPOLLA E PECORINO

Vi ho già parlato del super orto dei miei genitori?!!? quest'anno hanno piantato "solo" 93 piante di pomodori, 7 di melanzane, 5 di zucchine, 10 di fagiolini, le carote, le patate, una marea di cipolle, aglio, erbette.. beh io vado praticamente col carrello a far la spesa, e cosa volere di meglio di una zucchina appena staccata dalla pianta!!??
Con le prime zucchine qualche settimana fa ho fatto questa tarte e devo dire era molto buona.

TARTE DI ZUCCHINE CIPOLLA E PECORINO

per la sfoglia rapida di Michel Roux
250 gr di farina
250 gr di burro
125 ml di acqua ghiacciata
2 zucchine grandi
1 cipolla di tropea

150 gr di pecorino a scaglie
mandorle a lamelle
basilico
sale, olio evo

Per la pasta sfoglia, nella planetaria mettete la farina con il burro a pezzetti, iniziate a lavorare con la frusta K poi unite gradualmente l’acqua, quando il composto sarà omogeneo avvolgetelo nella pellicola e fate riposare in frigo 30 minuti.

Riprendete la pasta stendetela in un rettangolo 30×15 ripiegatelo in tre e giratelo di 90° stendete di nuovo in un rettangolo ripiegate in tre e mettete a riposare in frigo 30 minuti. Ripetete l’operazione un’altra volta con le due pieghe, e dopo l’ultimo passaggio in frigo stendete la pasta e tenetela da parte.

Lavate le zucchine e tagliatele a striscioline, cuocetele in padella con un po di olio evo, a metà cottura aggiungete la cipolla tagliata grossolanamente, terminate la cottura, salate e pepate e mettete del basilico spezzettato.

Imburrate una tortiera mettete sul fondo le mandorle a lamelle cospargete col composto di zucchine e mettete sopra il pecorino a questo punto coprite con la sfoglia, fate qualche buco con i rebbi della forchetta e mettete a cuocere 30 minuti a 180°, togliete dal forno, lasciate intiepidire e rovesciate la tarte.

ps. la pasta sfoglia probabilmente non vi servirà tutta, dipende dallo stampo che usate.

con questa ricetta partecipo al contest di ely nella categoria vegetariano

---

SFORMATO DI VITELLO ZUCCHINE E RICOTTA

Buon sabato a tutti!!!!! stamattina nonostante il caldo mi son svegliata tardino, alle 9, e pure con la sveglia.. è si ero decisamente stanca, ieri dopo il lavoro sono andata a trovare un’amica che ha appena partorito la bellissima Elisabetta, lei era in formissima e son proprio contenta che sia andato tutto

al meglio.. il vasetto portacandele nella foto è proprio la bonboniera del suo matrimonio.. e vi giuro che è stato un caso, me ne rendo conto adesso mentre scrivo..
comunque ieri sera ho fatto un po tardino poi ho deciso di mettere un po ordine in casa quindi dopo un bel pediluvio ghiacciato son crollata!!! vi lascio quindi oggi la mai ricetta bella fresca ideale per l'estate!!!

SFORMATO DI VITELLO ZUCCHINE E RICOTTA

500 gr di polpa di vitello
una cipolla piccola
brodo di carne o vegetale q.b.
250 gr di ricotta
100 gr di feta

basilico fresco
2 cucchiai di latte
4 gr di colla di pesce
2 zucchine
olio evo, sale

In una padella mettete un filo d’olio evo scaldatelo bene poi fate rosolate la carne da tutti i lati, a questo punto unite la cipolla a pezzi, fatela rosolare pochi minuti facendo attenzione che non bruci, cospargete con il brodo, coprite col coperchio e lasciate cuocere circa 30 minuti girando ogni tanto e aggiungendo del brodo se si asciuga.
Grigliate le zucchine. Mettete in ammollo la colla di pesce in acqua fredda.

In una ciotola unite la ricotta, la feta sbricciolata e il basilico tritato, scaldate il latte e scioglieteci la colla di pesce, versatela nel composto di ricotta e mescolate bene.
Tagliate la carne cotta a fette sottili e lasciate raffreddare.
Rivestite una ciotola con della pellicola, sul fondo mettete due fettine di vitello poi mettete del composto di ricotta, livellate bene, e sopra delle fette di zucchina, proseguite così fino alla fine degli ingredienti, lasciate rassodare in frigo almeno 4 ore.

Con questa ricetta partecipo al contest di ELY
nella categoria piatti unici

SCALOPPINE ALL’ ARANCIA E CURRY CON ZUCCHINE GRIGLIATE AL PESTO DI ANACARDI

Ho un’amica che va matta per i viaggi.. come me del resto, ogni volta che se ne va da qualche parte, se puo, mi porta un ricordino culinario, e quando è andata in India mi ha prtato un bel barattolino di curry.. non lo uso molto spesso ma è un peccato perchè mi piace moltissimo, ha un sapore piuttosto delicato e non è particolarmente piccante.
Quando utilizzo queste spezie mi immagino un po il luogo da cui provengono e inizio a viaggiare con la mente.. lo faccio decisamente spesso, sopratutto quando non riesco a dormire perchè penso al lavoro o a qualche “problema” allora distolgo i pensieri e faccio finta di essere in qualche posto che mi piacerebbe tanto visitare, a parte che a me fantasticare piace moltissimo, poi per me è stata una bella scoperta per riuscire ad addormentarmi serenamente!!! Praticamente posso dire che

ormai “ho visitato” una gran parte del mondo ;-)))
Questo mese la ricetta per l’MTC è stata proposta dalla fantastica Elisa, e devo dire che con gli argomenti son stata fortunata anche questa volta perchè a me la carne piace molto e la scaloppina è una delizia, seguite i suoi suggerimenti preziosissimi per la preparazione di questa fantastica portata!!!
Ho preparato una scaloppina all’arancia e curry, accompagnata da zucchine condite con un pesto di anacardi che sinceramente ho inventato sul momento un po a caso e non mi sarei mai aspettata che fosse deliziosa e sorprendente!!

SCALOPPINE ALL’ARANCIA E CURRY

CON ZUCCHINE GRIGLIATE AL PESTO DI ANACARDI

250 gr di petto di tacchino sottile
1/2 arancia rossa
vino bianco
250 ml di brodo vegetale
1/2 cucchiaino di curry
burro chiarificato
olio evo
sale
farina q.b.
2 zucchine

per il pesto di anacardi

10-12 anacardi
2 cucchiai di olio evo
2 cucchiai di succo di arancia
2 cucchiai della salsa delle scaloppine
un cucchiaino di prezzemolo tritato

Coprite la carne con della pellicola trasparente e battetela per assottigliarla, cospargetela da entrambe le parti con della farina. In una padella mettete a scaldare del burro chiarificato, poi mettete le scaloppine a cuocere pochi minuti per parte, salate toglietele dalla padella e deglassare con una tazzina di succo d'arancia e due cucchiai di vino bianco, lasciate appena restringere e unite il brodo vegetale caldo nel quale avrete sciolto il curry. Rimettete le scaloppine in padella e lasciate cuocere qualche minuto ma senza che la salsa si asciughi troppo!!

Nel frattempo grigliate le zucchine. Per il pesto riunire tutti gli ingredienti in un mixer e frullate finchè si sarà creata uan salsa abbastanza omogenea!

Servite le scaloppine con le zucchine e condite con il pesto.

con questa ricetta partecipo all’MTC di giugno

APPELLO: “Si cercano insegnanti che volontarimente diano una mano per i periodo di luglio e agosto presso i centri scolastici estivi delle zone terremotate. I ragazzi avranno un’età compresa fra i 3 e i 14 anni. Il progetto si chiama INSIEME LA SCUOLA NON CROLLA. Per aderire l’email di riferimento è insiemelascuolanoncrolla@flcgil.it

Chiedo per favore a tutti i miei contatti di incollare questo link nella loro bacheca. Almeno un insegnante, nella lista amici di ciascuno, c’è sempre.”

CASTELLANE GAMBERI E ZUCCHINE ALLO ZAFFEREANO

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 ZAFFEREANO

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.

CARPACCIO DI MANZO E ZUCCHINE

Stasera sono in vena di riflessioni, un po polemiche a dir il vero!!
Ieri sera son andata a dormire col pensiero della forte scossa sentita alle 21:22, non ho sentito la mia amica perchè era un po tardi e non volevo disturbarla.. quindi stamattina già ero un po in ansia.
Come tutti saprete alle 11 è stato proclamato il lutto nazionale e il nostro titolare ha voluto aderire quindi ci siamo fermati, abbiamo spento la radio, tutti i macchinari e anche le luci, io e qualche mia collega siamo rimaste in silenzio a pensare, meditare, pregare, altre invece ne hanno approfittato per chiaccherare, qualcuna addirittura per farsi due risate.. non potete capire la rabbia che mi hanno fatto, dove sta il rispetto per le persone che hanno perso la casa, i parenti, il lavoro, tutta la loro vita.. ora io sono particolarmente coinvolta ma ricordo benissimo che quando ci fu il terremoto dell'Aquila io lavoravo proprio a Cavezzo e per il lutto proclamato ci mettemmo tutti nella stessa stanza in religioso silenzio, e nessuno aveva li amici o parenti!!!
Oggi poi parlavo con Angela, la mia amica di Cavezzo, mi ha detto che è andata per la prima volta in paese ed è rimasta sconvolta vedendo delle persone, non del posto, che facevano delle foto alle case crollate e come simpatico souvenir portavano via dei pezzi di mattoni.. e qui… senza parole!!!
Inoltre mi ha detto che oggi uno di un laboratorio tessile, un

po lontano dalla zona coinvolta nel terremoto, gli ha minimizzato l’accaduto, lei è rimasta malissimo non credendo all’insensibilità di certe persone, io penso che il terrore che loro si portano dentro può capirlo solo chi l’ha provato, ma credo che il fatto di dover dormire in tenda, di non sapere dove andranno a vivere, di non poter fare nessun progetto, di non immaginare nemmeno come sarà la loro vita, di non potersi permettere più nemmeno un sogno.. questo… questo penso si possa comprendere, e solo questo basta per avere un’immensa solidarietà!!
Tutto questo in una sola giornata… mi ha lasciato davvero tanto amaro in bocca!!! Sicuramente però dall’altra parte ci sono tante persone sensibili, tanti volontari, tante persone che si danno da fare e che stanno vicino alle popolazioni colpite, e queste persone va tutta la mia sincera ammirazione e gratitudine, perchè oggi è toccato a loro ma domani non si può sapere!!!

CARPACCIO DI MANZO E ZUCCHINE

300 gr di carpaccio di manzo
2 zucchine freschissime
parmigiano reggiano
pinoli
rucola
succo di 1 limone
40 ml di vino bianco
40 ml di acqua
olio evo, aceto balsamico di modena
sale, pepe

In una casseruola mettete il succo di limone, il vino bianco e l’acqua e mettete la carne a marinare 10 minuti.
Scolate la carne e tamponatela con della carta assorbente, condite con un’emulsione fatta di olio evo, aceto balsamico di modena, sale e pepe.
Tagliate le zucchine sottilissime e il grana a scaglie, scottate i pinoli in padella.
Nel piatto da portata disponete la prima fetta di carpaccio, mettete le fette di zucchina il grana a scaglie e proseguite per altri due strati, decorate con qualche foglia di rucola e coi pinoli.
Condite con un po di aceto balsamico e olio evo.

con questa ricetta pertecipo al contest di ABOUT FOOD

LASAGNE DI PIADINA

Sono stanca solo io??? questa settimana alla mattina il letto mi tiene stretta ed è davvero un gran dispiacere abbandonarlo!!!! spero che sia un momento.. anche perchè qui da me è tornato un pò freddino, sarà quello??? caldo ti prego.. arriva!!!

Ho visto in giro per i vari blog delle lasagne fatte con il pane carasau e mi ha incuriosito molto questa cosa quindi l'altro giorno al super mercato ho visto un sacchettone di "piadine" fatte a schiacciatina, in pratica gli ingredienti sono i classici della piada ma stesa super sottilissima e croccantissima, della serie se mi cade il sacchetto ho il pan grattato già fatto!!! potevo non comprarlo??? ma vahhhh… anche perchè a me le cose croccanti piacciono moltissimo!!! allora ho pensato di farci una lasagna, poi il sapore è molto meglio del pane carasau!! qualcosa da far fuori in frigo, che nelle lasagne ci sta sempre, c'è sicuro!!!

LASAGNE DI PIADINA CROCCANTE

per una teglia 15×15

2 zucchine

100 gr di ricotta

piselli

1 scalogno

2-3 fette di prosciutto cotto

camoscio d'oro

piadina croccante sottile

olio evo, sale, pepe

In una padella mettete a scaldare un filo d'olio, unite 1/2 scalogno tritato e i piselli, lasciate soffriggere qualche minuto poi allungate con dell'acqua, salate, pepate e terminate la cottura.
In un'altra padella soffriggete le zucchine con l'altra metà dello scalogno e un filo d'olio evo, salate e a cottura terminata frullatele con la ricotta.
Sul fondo della teglia sistemate la piadina croccante distribuite qualche cucchiaio di crema di zucchine, mettete il

camoscio d’oro a pezzetti qualche cucchiaio di piselli e una fetta di prosciutto cotto, disponete un’altra fetta di piada e fate il secondo strato, sull’ultimo strato distribuite la crema di zucchine il camoscio d’oro e una manciata di piselli. Cuocete in forno a 180° per 25 minuti.

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… hihihihiiiii… comunque con le verdurine fresche ho preparato questo bel piattino!!!

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

CASERECCE 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 cucchiai 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 cucchiai di ricotta

e lo zafferano, se fosse necessario allungate con un cucchiaio 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 cucchiaio di crema di piselli e il basilico tritato.

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 gia 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 piacce 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 PAPERA
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

FOCACCINE ALLE ZUCCHINE E CIPOLLOTTI

Evvai anche questa settimana è finita!!! che si fa nel weekend?? da noi quando inizia a far bello si va al mare ma il

meteo ha messo brutto.. ti pareva.. bello e caldo tra settimana e pioggia sabato e domenica!! va beh.. mi consolerò cucinando ;-)))
Voglio però lasciarvi qualche foto, in fondo, della nostra prima giornata al mare sabato scorso, si stava benissimo e qualche bambino faceva pure il bagno, va beh… i bambini non sono esseri umani.. sono robot senza sensibilità.. l'acqua era ghiacciata, ok.. se tenevi la punta delle dita in acqua dopo lo shock iniziale potevi anche abituarti ma dalla caviglia in poi.. niente da fare!!!
Da noi per arrivare alla spiaggia bisogna passare attraverso la pineta, è molto bello perchè si è lontani dalla strada e quindi risulta più naturale e isolato.. ancora non c'era tantissima gente ma d'estate anche questa lunghissima spiaggia libera diventa affollatissima.
Cosa meglio se non un bel pranzetto al sacco, è si perchè siamo stati proprio all'ora di pranzo visto che al momento sono le ore più calde, vi lascio questa ricetta rifatta un po a caso con varie ispirazioni!!
Io li ho mangiati solo freddi ed erano buonissimi, molto delicati e soffici!

FOCACCINE ALLE ZUCCHINE E CIPOLLOTTI

per 7-8 focaccine

1 zucchina media
1 cipollotto grande
80 gr di ricotta
1 uovo
1 cucchiaio di farina
la punta di un cucchiaino di lievito
prezzemolo
sale, pepe
olio extravergine d'oliva

Tagliare a rondelle sottili il cipollotto, lavare la zucchina e farla a filetti, io con la grattugia dalla parte dei fori grossi.
In una ciotola sbattete l'uovo, unite la ricotta poi la

farina, il lievito e il prezzemolo tritato, regolate di sale e pepe ed unite le verdure,
Mettete un filo d’olio in una padella e fate scaldare,
prendete un cucchiaio abbondante di composto appoggiarlo in padella e con il cucchiaio dare la forma della focaccina!!
Lasciar cuocere finchè sarà dorato poi girare delicatamente.