

Verdure ripiene alla ricotta e sesamo nero.

La ricetta che voglio condividere oggi è una nuova versione tutta vegetariana per gustare le verdure ripiene.

Ormai sembrerà chiaro che le amo, poiché le cucino davvero in tutti i modi e come sempre né preparo in quantità per poi suddividerle in tante porzioni da gustare tutto l'inverno.

INGREDIENTI:

- verdure miste (per me peperoni misti e melanzane, ma andranno bene anche le zucchine, secondo il vostro gusto)
- 250 g di ricotta
- 80 g di grana a media stagionatura
- 100 g di pangrattato
- sale fino
- pepe macinato fresco
- 2 cucchiaini colmi di sesamo nero
- 1 uovo
- 1 scalogno
- olio extravergine di oliva
- 1 spicchio di aglio

PROCEDIMENTO:

In una ciotola amalgamare la ricotta con il grana grattugiato, il pangrattato, un pizzico di sale, 1 uovo intero, una macinata di pepe fresco e il sesamo nero. Otterremo un impasto compatto, facilmente manipolabile, per farcire le verdure.



Farcire con il composto ottenuto le verdure precedentemente, lavate, tagliate e svuotate di una parte della polpa interna.



In un tegame ampio, far appassire a fiamma dolce lo scalogno tagliato fine con 1 filo di olio extravergine di oliva e lo spicchio di aglio. Adagiarvi le verdure, lasciare insaporire per 1 minuto, poi aggiungere 1 bicchiere di acqua, regolare di sale e proseguire la cottura a fiamma bassa con coperchio, affinché il ripieno possa cuocere bene. Servire calde.

Bocconcini di cervo in salsa

di ciliegie e Bonarda

Con questa ricetta abbino la caggiagione a meravigliose ciliegie. Grandi e succose il cui unico difetto è dato dalla difficile conservazione.

Per non sprecarle, decido di utilizzarle a cena, per accompagnare i miei bocconcini di cervo con una salsa dal profumo intenso e rotondo, stemperato dalla leggero brio di una buona Bonarda. Ecco la mia ricetta con la sua semplice cottura in pentola a pressione.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

- 800 g di spezzatino di cervo
- 500 g di ciliegie sane e mature
- 1/2 bicchiere di vino Bonarda
- 1/2 cipolla
- 3 foglie di alloro fresco
- 4 rametti di levistico (sedano di monte)
- 6 bacche di ginepro
- 1 bastoncino piccolo di cannella
- 50 g di burro
- sale fino
- pepe macinato fresco

PROCEDIMENTO:

Direttamnte in pentola a pressione far appassire la cipolla ed il levistico tritati finemente con il burro .



Prima che la cipolla inizi a colorire aggiungere le foglie di alloro fresche .



Aggiungere i bocconcini di cervo e farli rosolare per 1-2 minuti a fiamma media.



Incorporare ora le bacche di ginepro, la cannella, il pepe macinato fresco e un pizzico di sale fino, amalgamare bene poi sfumare con il vino Bonarda e proseguire la cottura per 1

minuto.



Infine incorporare le ciliegie già montate e chiudere la pentola a pressione . Cuocere per 30 minuti dal fischio, poi spegnere la fiamma e lasciare decomprimere la pressione.



Prima di servire, se necessario far restringere un poco il fondo di cottura per ottenere una salsa più corposa, mantenendo le ciliegie che non si sono sfaldate, intere. Servire caldo.



Crostata di crema alla ricotta con fragole e menta

Vi è mai capitato di iniziare a preparare una ricetta, per poi accorgervi sul più bello che vi manca un ingrediente importante? È quello che è successo a me, ho preparato la frolla

con l'intento di ricavarne una crostata di crema e fragole, ma quando ho riaperto il frigo per passare alla preparazione della crema, mi sono accorta che mi era rimasto 1 solo uovo e della presunta confezione nuova che credevo di avere, proprio non c'era traccia. Delusa e imbronciata stavo per ripiegare su una classica crostata con la marmellata, quando mio marito mi suggerisce di usare la ricotta. Ci ho pensato un po' su e ho deciso di sperimentare una nuova crema alla ricotta. Vi dirò, il risultato ci ha stupiti, con la sua delicatezza questa crema è una base perfetta da accostare alle dolci fragole mature e alla freschezza delle foglie di

menta. Ho scritto subito il tutto e lo condivido con molto piacere.

INGREDIENTI PER LA BASE:

- 350 g di farina 00
- 1 cucchiaino di lievito per dolci PANEANGELI
- 3 uova intere
- 120 g di zucchero
- 140 g di burro
- la scorza grattugiata di 1/2 limone

INGREDIENTI PER LA CREMA:

- 100 g di ricotta
- 500 ml di latte parzialmente scremato
- 1 tuorlo D'uovo
- 3 cucchiaini colmi di zucchero
- 2 cucchiaini di farina 00
- la scorza grattugiata di 1/2 limone

PER LA COPERTURA:

- fragole sane e mature
- foglie di menta fresca
- 1 bustina di Tortagel chiaro PANEANGELI (preparato per gelatina per torte) + 3 cucchiaini rasi di zucchero + 250 ml di acqua.

PROCEDIMENTO:

In una ciotola amalgamare bene la farina setacciata con il lievito per dolci, lo zucchero, le uova intere, il burro ammorbidito a temperatura ambiente e la scorza grattugiata del limone. Lavorare fino ad ottenere un composto omogeneo che non si attacca alle mani, se necessario aggiungere poca farina per renderla più maneggevole. Formare un panetto compatto e lasciare a riposare in frigorifero, avvolto in pellicola per alimenti, per circa 30 minuti.



Intanto preparare la crema, lavorando bene la ricotta con una spatola, aggiungere lo zucchero, 1 tuorlo d'uovo, la scorza grattugiata di 1/2 limone e per ultima la farina. Stemperare con circa 50 ml di latte, mentre portiamo a bollore il restante. Quando la superficie del latte inizia ad incresparsi, unire il composto di ricotta e terminare la cottura a fiamma dolce, sempre mescolando con la frusta.



Riprendere la frolla e stenderne circa 2/3 con l'ausilio del matterello sulla carta forno. Con la base ottenuta foderare una tortiera a pareti alte e versarvi la crema di ricotta che avremo fatto intiepidire. Stendere la restante parte di frolla per uno spessore di circa 1/2 cm e ritagliare delle strisce lunghe per comporre il classico reticolo incrociato sulla crostata.



Informare a 180 gradi per circa 25-30 minuti o fino a quando la frolla inizierà a colorire. Estrarre la torta dal forno e lasciarla raffreddare.

Quando sarà completamente raffreddata, guarnire con la frutta fresca e le foglie di menta.

L'ultimo passaggio prevede la preparazione della gelatina di copertura che proteggerà la frutta, mantenendola fresca e lucida. Mettere in un pentolino 1 busta di tortagel e 3 cucchiaini rasi di zucchero ed aggiungere gradatamente, sempre mescolando 250 ml di acqua. Portare ad ebollizione e far bollire a fiamma bassa per 1 minuto, continuando a mescolare.

Lasciare raffreddare per 2 minuti circa, mescolando di tanto in tanto.

Distribuire uniformemente la gelatina sulla torta coperta di frutta. Lasciare riposare circa mezz'ora al fresco o in frigorifero prima di servire.



Crema di caffè

Ancora una volta alle prese con il mio caffè avanzato, che proprio non voglio sprecare, ma soprattutto una nuova occasione per inventarsi qualcosa di sfizioso.

Decido di sperimentare una crema soffice, quasi vellutata che abbia la consistenza del sorbetto al caffè, senza tuttavia utilizzare la gelatiera perché ho poco tempo e punto a realizzare una ricetta davvero semplice e veloce, che non richieda l'utilizzo di tante attrezzature da cucina.

Poche semplici mosse e ingredienti golosi, non propriamente dietetici fanno il resto. Così ottengo la mia crema soffice, dal delicato sapore di caffè, ne' dolce ne' amara, perfetta per concludere una cena o un pranzo, come una fresca coccola d'estate.

INGREDIENTI:

- 4 tazzine di caffè forte amaro (io ho usato la moka)
- 125 ml di panna fresca
- 200 g di mascarpone
- 4 cucchiaini di zucchero di canna

- 1 bustina di vanillina PANEANGELI
- panna montata spray e caffè in polvere per guarnire (facoltativi)

PROCEDIMENTO:

In un contenitore stretto a pareti alte, versare tutti gli ingredienti.



Amalgamare il tutto con il frullatore ad immersione, partendo dalla base del contenitore per poi muoversi in senso verticale, incorporando così aria al composto. Procedere per 30 secondi.



Trasferire il composto in un contenitore a chiusura ermetica e riporre in frigorifero se lo preparate in anticipo, altrimenti potete consumarlo subito. Servire in bicchierini monoporzione a fine pasto. Può sostituire il sorbetto. Potete scegliere di servirla in purezza o ottenere un risultato ancora più goloso e coreografico sormontando un ciuffetto di panna montata e una leggera spolverata di caffè in polvere, come vero e proprio dessert.



CONSIGLIO: se non disponete del frullatore ad immersione, potete ottenere lo stesso risultato utilizzando il classico frullatore o semplicemente con una frusta manuale. In quest'ultimo caso sarà necessario amalgamare energicamente per almeno 2 minuti.