

Cuori di salmone al pepe rosa e kumquat

Cuori, cuori e ancora cuori! Il web è invaso da romantiche proposte, dalle più semplici alle più sfarzose, che spesso fa rima con costose. In fondo è la festa di un grande sentimento, il primo fra tutti, del quale dovrebbe esserci molto di più e per celebrarlo non servono vacanze nelle città romantiche, cene in castelli o weekend al centro benessere. Per un buon San Valentino in fondo bastano un po' di uova, farina e naturalmente uno stampino a forma di cuore. Un tocco di salmone, qualche granello di pepe rosa e il profumo esotico dei kumquat bastano per esaltare un piatto semplice ed elegante. Poche mosse per ritrovarsi alla tavola più romantica che ci sia. Buon San Valentino a tutte le persone che semplicemente vogliono bene al prossimo. ♥

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

PER LA SFOGLIA:

- 4 uova
- 400 g di farina 0 + un po' per la spianatoia
- 1 cucchiaino di olio extravergine di oliva
- 1 pizzico di sale fino

PER IL RIPIENO:

- 200 g di salmone affumicato
- 250 g di ricotta di mucca
- 1 pizzico di pepe bianco in polvere
- 1 pizzico di sale fino

PER IL CONDIMENTO

- 50 g di burro
- 8 mandarini kumquat
- 1 cucchiaio di pepe rosa in grani

- 1 pizzico di sale

PROCEDIMENTO:

Iniziamo con la preparazione della pasta fresca. In una ciotola sbattere le uova intere con 1 pizzico di sale e 1 cucchiaino di olio extravergine di oliva. Incorporare la farina gradualmente. Se necessario aggiungerne un po'. Quando tutta la quota liquida è stata assorbita, continuare ad impastare sulla spianatoia, fino ad ottenere un impasto omogeneo ed elastico. Coprire con pellicola per alimenti e lasciare riposare circa 30 minuti, per raggiungere il giusto grado di umidità.

Nel frattempo passiamo alla preparazione del ripieno. Tagliare a coltello le fettine di salmone affumicato, mantenendo una grana media.



Versare la polpa di salmone sminuzzata in una ciotola ed aggiungere la ricotta, un pizzico di sale e pepe bianco macinato quanto basta.



Amalgamare bene il tutto. Se necessario regolare di sale e pepe, senza eccedere tenendo conto che il salmone in cottura risulta più saporito.



Trascorso il tempo di riposo della sfoglia, iniziare a stenderla con la macchina da pasta, fino ad ottenere una sfoglia sottile. Iniziare a farcire metà sfoglia con 1 cucchiaino di ripieno a distanze regolari, per facilitare la successiva chiusura dei ravioli. Sovrapporre l'altra metà di sfoglia, lasciata pulita e con lo stampo a forma di cuore, iniziare a formare i ravioli, avendo cura di espellere l'aria in eccesso, all'interno della pasta, durante la chiusura.



Cuocere i ravioli in abbondante acqua salata, alla quale avremo aggiunto un cucchiaino di olio d'oliva per non farli attaccare tra loro.

Intanto in un tegame sciogliere il burro con i grani di pepe pestati al mortaio, un pizzico di sale e i kumquat già lavati, tagliati a fettine sottili e privati dei semi.



Saltare i ravioli cotti nel burro fuso aromatizzato e servire caldi.



CONSIGLIO: sono un'amante della pasta spessa è un po' al dente, ma ho provato questa ricetta anche con la sfoglia più sottile, ovvero tirata nell'ultimo numero della macchina da pasta e devo dire che consiglio quest'ultima versione, poiché esalta maggiormente il sapore e la morbidezza del ripieno. Il contrasto tra pasta e farcitura si riduce, come anche il tempo di cottura che non altera la freschezza del salmone e della ricotta. A voi la scelta.

Caramelle di fagiano al ragù di funghi

Chi lo dice che per la cena della vigilia di Natale si mangia pesce? Non fraintendetemi, non butto certo via un buon menù di pesce e certamente in vista dei numerosi pranzi e cene delle feste, iniziare con piatti più leggeri e digeribili, probabilmente sarebbe consigliabile, ma poi la voglia di proporre qualcosa di diverso è sempre lì, in un angolino della mia mente. Aggiungiamoci un fagiano che conservo in freezer per un'occasione speciale e la fiducia che mio marito ripone nelle mie capacità, quel tanto che basta a darmi il coraggio

di spingermi oltre le tradizioni e perdermi nell'universo della cucina italiana. Inizia così l'idea del menù di selvaggina, con la collaborazione del mio sfoglino di fiducia, ovvero sempre mio marito e la ferma convinzione che metri, misure e bilance a Natale non contano. Buon appetito e buone feste a tutti.

A proposito, con questa ricetta partecipo al grande contest di Natale del gruppo culinario di cui faccio parte in fb Incrocio le dita e spero che anche a voi questo piatto piaccia, come è piaciuto a noi.

INGREDIENTI:

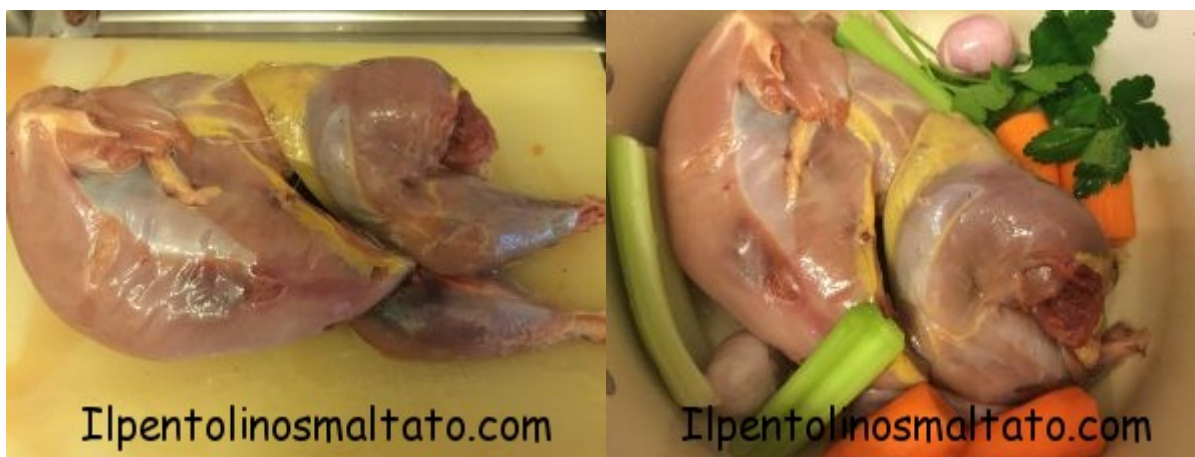
- 1 fagiano
- 2 carote
- 1 costa di sedano
- 2 scalogni
- 1 mazzetto di prezzemolo
- 1 dado classico
- 150 g di parmigiano 22 mesi
- noce moscata grattugiata fresca
- 12 uova
- 1 kg e 200 g di farina di grano duro (+qualche manciata per la lavorazione)
- olio extravergine di oliva
- sale fino
- 1 kg di funghi misti
- pepe macinato fresco

PROCEDIMENTO:

La prima operazione da compiere riguarda la preparazione del fagiano. Con pazienza e un coltello affilato, iniziare a rimuovere tutta la pelle, senza preoccuparsi dei residui di piume, in quanto sarà eliminata.



Questa operazione consente di ottenere un brodo leggero e ben profumato con un lieve sentore di selvaggina.



Lavare bene la carne, poi metterla in una pentola a pareti alte con il sedano, le carote, gli scalogni, il prezzemolo e il dado. Coprire il tutto con abbondante acqua fredda e portare a bollore. Proseguire la cottura a fiamma dolce per circa 2 ore o fino a quando l'acqua si sarà ristretta di almeno 1/3 e la carne sarà ben cotta.

A cottura ultimata lasciare raffreddare, iniziare a dividere tutta la polpa dalla carcassa, facendo attenzione ad eliminare tendini, frammenti di ossa ed eventuali residui di caccia. Otterremo circa 500 g di polpa (io 530 g). Tritarla con il mixer, procedendo ad impulsi. Versare il trito in una terrina, poi unire il parmigiano grattugiato fresco, una buona grattugiata di noce moscata ed infine 1 mestolo scarso del brodo ottenuto, per amalgamare e legare bene gli ingredienti

del ripieno.



A parte preparare la pasta fresca. In una ciotola sbattere le uova intere con 1 presa di sale e 1 cucchiaio di olio extravergine di oliva. Incorporare la farina di grano duro gradualmente. Se necessario aggiungerne un po'. Quando tutta la quota liquida è stata assorbita, continuare ad impastare sulla spianatoia, fino ad ottenere un impasto omogeneo ed elastico. Coprire con pellicola per alimenti e lasciare riposare circa 30 minuti, per raggiungere il giusto grado di umidità.



Iniziare a stendere la pasta in piccole porzioni allo spessore desiderato. Dividere a quadrati, farcire con il ripieno di fagiolo, poi arrotolare ciascun quadrato su se stesso in senso orizzontale, per racchiudere bene il ripieno e comprimere bene la foglia alle estremità, quasi a "pizzicarla".



Tutto è pronto manca solo il ragù. In un tegame scaldare uno spicchio di aglio, poi versarvi i funghi già puliti e tagliati a pezzetti. Saltare 1 minuto a fiamma viva, poi incorporare una presa di sale, pepe macinato fresco e abbondante prezzemolo fresco tritato. Proseguire la cottura fino a quando l'acqua rilasciata dai funghi stessi si sarà ristretta, lasciando un fondo profumato e cremoso.



Cuocere le caramelle in abbondante acqua salata, ricordando che le estremità delle caramelle hanno uno spessore maggiore. Scolare e condire con il ragù di funghi. Servire caldo.

Cappellacci integrali di patate arrosto e caciotta di bufala al burro fuso e pinoli

Ancora una volta da un semplice ingrediente di riciclo, come lo sono in questo caso poche patate al forno, nasce l'ispirazione per un piatto nuovo. È lo stimolo giusto per liberare la fantasia ed aprirsi a nuovi orizzonti. Le patate al forno, opportunamente profumate di rosmarino, lasciano la loro veste abituale di infallibile contorno, come una copertina di Linus, per trasformarsi nella farcia di rustici ravioli, dalla sfoglia integrale, fatta con una farina artigianale, macinata a pietra in un meraviglioso molino ad acqua. Lo sposalizio delle patate con una saporita caciotta da pasto fatta con latte di bufala, completa un gran piatto dal sapore deciso, al quale solo un condimento leggero può dare un valore aggiunto.

INGREDIENTI per 4 PERSONE:

PER IL RIPIENO:

- 1 piatto di patate arrosto con rosmarino (l'equivalente di 2 patate grandi)
- 150 g di caciotta di bufala (in alternativa un pecorino saporito)
- 1 tuorlo

PER LA SFOGLIA INTEGRALE:

- 4 uova
- 200 g di farina integrale (io ho usato quella macinata a pietra)
- 200 g di farina 0 + un po' per la spianatoia
- 1 pizzico di sale fino
- 1 cucchiaino di olio extravergine di oliva

PER IL CONDIMENTO:

- 100 g di burro
- 80 g di pinoli
- 1 rametto di rosmarino fresco



PROCEDIMENTO:

Per prima cosa prepariamo la pasta fresca integrale. In una terrina, amalgamare bene le uova con 1 cucchiaio di olio extravergine di oliva, un pizzico di sale e le farine. Impastare a mano fino ad ottenere un composto omogeneo ed elastico. Se necessario aggiungere farina per la lavorazione. Coprire con pellicola per alimenti e lasciare riposare circa 30 minuti.



Intanto preparare il ripieno. Trittare la caciotta di bufala, con le patate al forno rimaste e il loro rosmarino. Aggiungere il tuorlo d'uovo ed amalgamare bene il composto. Otterremo un

composto compatto, facile da lavorare.



Stendere la sfoglia dello spessore preferito, tagliarla a quadrati abbastanza grandi e con l'aiuto di un cucchiaino iniziare a farcirli con il ripieno ottenuto.



Chiudere a cappelletto, formando prima un triangolo ben chiuso, per poi unire posteriormente i lembi della pasta



Cuocere i cappellacci in abbondante acqua non salata (poiché il ripieno e' già molto saporito.), scolarli e saltarli appena nel burro fuso con i pinoli che avremo fatto tostare brevemente.



Servire caldi con rosmarino fresco tritato.

Cappellacci saporiti di robiola e mortadella su crema di asparagi

Ho aperto il mese di maggio per il pentolino smaltato pubblicando le crespelle agli asparagi con la besciamella allo stracchino. Un piatto squisito che mi ha dato molta soddisfazione, poi proprio questa settimana, un gruppo culinario di fb a cui partecipo ha scelto come ingrediente per l'invention test settimanale gli asparagi. Proprio così, ci divertiamo ad inventarci nuove ricette e condividerle con gli amici, mentre le sfide rendono il tutto ancora più stuzzicante. Non ho potuto non pensare che la mia ricetta per la nuova stagione primaverile con tutti i suoi profumi, l'avevo già condivisa e ora?

Niente paura, le mie papille e i miei neuroni altrettanto golosi hanno iniziato a lavorare e dal loro impegno e' nato un altro nuovo piatto di cui sono altrettanto orgogliosa. Una pietanza di carattere, dai sapori decisi che di certo non ripercorre le orme delle mie delicate crespelle.

Ancora una volta la cucina non pone limiti alla creatività. Un semplice ingrediente declinato in vari utilizzi è una nuova ricetta. Poi si sa una tira l'altra, così i miei ravioli accarezzati dalla crema di asparagi, intervallati dalle croccanti punte di asparago, si preparano già a nuovi condimenti, ma ne parleremo in futuro.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

- 1 mazzetto di asparagi
- 200 g di mortadella
- 200 g di formaggio Robiola
- 30 g di parmigiano stagionato 30 mesi
- pepe macinato fresco
- 125 ml di panna fresca
- 1/4 di scalogno
- 1/2 dado classico
- pepe macinato fresco
- sale fino
- olio extravergine di oliva
- 4 uova
- 300 g farina di grano duro
- 100 g di semola rimacinata

PROCEDIMENTO:

Iniziamo con la preparazione della pasta fresca. In una ciotola impastare 4 uova intere con 1 pizzico di sale, 1 cucchiaio di olio extravergine di oliva, la farina di grano duro e la semola rimacinata. Se necessario aggiungere un po' di farina di grano duro. Coprire l'impasto ottenuto con pellicola per alimenti e lasciare riposare circa 30 minuti,

per raggiungere il giusto grado di umidità.



Proseguire con la cottura degli asparagi. Lavarli bene e tagliarli a pezzetti, eliminando la parte finale del gambo troppo fibrosa. Ricordatevi di conservare qualche punta intera per garantire una nota più croccante nella composizione finale. In un tegame far appassire a fiamma dolce lo scalogno tagliato finemente, con un filo di olio extravergine di oliva, unire i pezzetti e le punte di asparago, rosolare 1 minuto a fiamma viva, poi aggiungere il 1/2 dado classico, una buona macinata di pepe fresco e mezzo bicchiere di acqua. Proseguire la cottura per circa 15 minuti.

Passiamo alla preparazione del ripieno per i cappellacci. Tritare la mortadella a media finezza, versarla in una ciotola ed aggiungere la robiola, il parmigiano grattugiato e una generosa macinata di pepe fresco. Amalgamare bene il tutto (io non ho aggiunto volutamente sale alla farcia poiché gli ingredienti sono già abbastanza saporiti).



È giunto il momento di confezionare i cappellacci. Stendere la sfoglia dello spessore preferito, tagliarla a quadretti, farcire con un cucchiaino di farcia e chiudere a cappelletto.





Terminare il condimento dei cappellacci. Mettere da parte le punte di asparago intere e frullare i pezzetti rimanenti con la panna fresca. Scaldare la crema a fiamma dolce.





Cuocere i cappellacci in abbondante acqua salata, scolare ed impiattare caldo con un letto di crema d'asparagi. Guarnire con le punte tenute da parte, un filo di olio extravergine di oliva e una macinata di pepe fresco.

Ravioli di melanzane con fonduta



Quando l'orto e' in pieno furore e la disponibilita' di alcuni ingredienti diventa rapidamente abbondante, si scatena la fantasia. E' imperativo non sprecare questi prodotti coltivati con amore e senza l'ausilio di nessun veleno. Oltre alla soddisfazione di veder nascere queste meraviglie, resta la certezza di poter consumare piatti genuini. Perché allora non unire tanta meraviglia alla tradizione? Così spesso mi capita di partire con una ricetta in testa, per poi approdare ad un

prodotto del tutto diverso. Ebbene questa ricetta nasce come pesto di melanzane, ma finisce col diventare una crema spalmabile su croccanti crostini o per farcire sfiziosi panini e il risultato finale sono addirittura questi ravioli, di cui sono molto orgogliosa. Certo il tutto richiede un po' di tempo da dedicare alla cucina, ma il risultato finale ripagherà i vostri sforzi, con il suo equilibrio di una delicata piccantezza data dalle melanzane e la morbidezza avvolgente della fonduta con una nota affumicata. L'unica modifica che apporterei è la sostituzione della burrata affumicata con una scamorza affumicata, che oltre a fondersi con più facilità, è maggiormente reperibile. Provare per credere!

INGREDIENTI per il RIPIENO:

- 2 melanzane (circa 500 g al netto dello scarto)
- 100 g di mandorle pelate
- 120 g di ricotta salata
- un pizzico di peperoncino
- una manciata di foglie di basilico fresco
- olio extra vergine di oliva
- pepe macinato fresco
- aglio (facoltativo)
- sale

INGREDIENTI per la PASTA FRESCA:

- uova (1 per ogni persona)
- farina (100 g per ogni uovo)
- 1 cucchiaio di olio extra vergine di oliva
- 1 presa di sale

INGREDIENTI per la FONDUTA:

- 125ml di panna fresca
- 1 piccola burrata affumicata (o 1 piccola scamorza affumicata)

PROCEDIMENTO:

iniziare con la preparazione del ripieno. Lavare le melanzane, privarle del picciolo e tagliarle a pezzettoni. Preparare una terrina con acqua salata e immergervi le melanzane per 1 ora. Trascorso questo tempo, scolare e trasferire i cubetti in una teglia foderata di carta da forno, condire con pepe macinato fresco e un filo di olio evo. Infornare a 180 gradi per circa 30 minuti. Quando le melanzane si saranno raffreddate versarle nel boccale del frullatore ed unire le mandorle ridotte a granella, la ricotta salata, il peperoncino, il basilico, l'aglio, olio extra vergine quanto basta e aggiustare di sale. Frullare il tutto. Il risultato è una crema abbastanza consistente.

A parte preparare la pasta fresca rispettando la regola di un uovo per ogni commensale e 100 g di farina per ogni uovo. Unire 1 presa di sale e 1 cucchiaino di olio evo per dare elasticità alla sfoglia. Lasciare riposare l'impasto ottenuto, coperto per circa 30 minuti.

È finalmente giunto il momento di tirare la sfoglia e confezionare i ravioli con lo spessore e la forma preferiti.



Portare a bollore l'acqua per la cottura, salare, aggiungere un cucchiaino di olio evo e tuffarvi i ravioli.

Per il condimento tagliare la burrata/scamorza a cubetti, scaldare la panna nel microonde a 400 watt per 1 minuto. Mescolare a caldo i due ingredienti fino ad ottenere una crema morbida. Scolare i ravioli e condirli con la fonduta. Guarnire con una macinata di pepe e servire caldo.