

Zuppa di castagne, porcini e gamberi



Zuppa di castagne, porcini e gamberi, vi ispira?!

Voglia di zuppa, “finalmente” le temperature si sono abbassate e dopo un autunno primaverile e metà inverno autunnale, si intravede, anche se ancora in lontananza, un debole inverno.

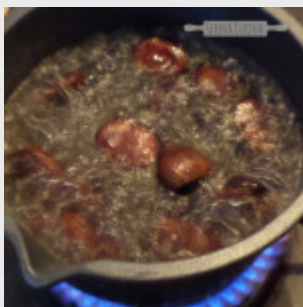
Molti mi daranno della pazza, ma a me l'inverno piace! Sarà che sono nata a Gennaio, sarà che non sopporto il caldo, e io ho sempre caldo! Sarà che forse il vero freddo non l'ho mai sentito, ma l'idea di poter ammirare meravigliosi paesaggi imbiancati dietro il vetro della finestra con in mano una calda tazza di tè o magari gustando un buon piatto di zuppa mi affascina.

E siccome sono in casa con il naso incollato sulla finestra a guardare la fine pioggerellina che ci accompagna ormai da 3 giorni oggi vi racconto un'ottima zuppa di castagne, porcini e gamberi. Come zuppa forse è più autunnale, ma siccome mi piace ASSAI io la faccio lo stesso!! ☐

Ingredienti:

- 100 g di funghi porcini
- 80 g di castagne, bollite
- 2 carote
- 8 gamberoni
- 1 cipolla
- 1 spicchio di aglio
- 1 foglia di alloro
- 300 ml di brodo
- 2 cucchiaini di olio di oliva extra vergine
- 1 rametto di rosmarino
- sale e pepe
- crostini di pane

Procedimento:



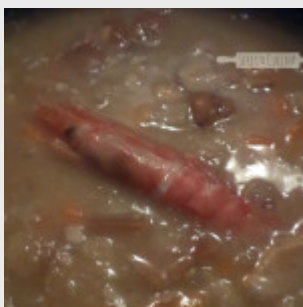
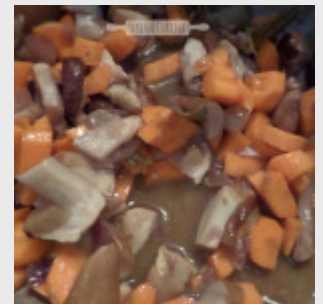
Inizio a preparare la Zuppa di castagne, porcini e gamberi, pulendo accuratamente i funghi con un panno umido e li tagliatelo a fette. Passo poi alle carote, le pelo e anche queste le taglio a fettine e stessa cosa con le cipolle.

In un pentolino metto a bollire in acqua le castagne, le tiro via leggermente dure, andranno a finire la cottura nella zuppa. Le lascio raffreddare leggermente e le pelo.



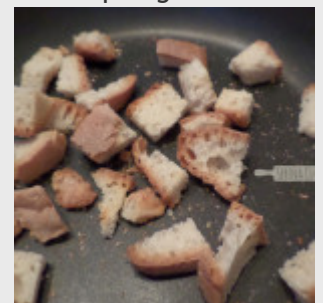
In un'altra pentola più grande faccio imbiondire aglio, cipolla, alloro e il rametto di rosmarino. Aggiungo poi i funghi le carote ed aggiusto di sale.

Copro con il brodo vegetale (anche di pollo se volete, io lo preferisco più leggero) e faccio cuocere, a fiamma media, per circa 20 minuti. A metà cottura, aggiungo le castagne lesse e faccio cuocere bene per altri 15 minuti almeno.



Sposto la pentola dal fuoco e con un frullatore ad immersione, frullo leggermente la zuppa, in modo che rimangano buona parte dei pezzi interi, ma allo stesso tempo si crei anche una crema più densa. Rimetto sul fuoco e a pochi minuti dallo spegnere aggiungo i 6 gamberoni sguosciati ed i 2 interi, che poi userà anche come guarnizione.

Faccio andare giusto il tempo che i gamberi diventino bianchi e spengo.



Taglio a pezzetti del pane raffermo ed in una padellina lo faccio tostare, in

modo da avere degli ottimi crostini da accompagnare alla zuppa.

Servo la zuppa con i crostini di pane tostato, un filo di olio a crudo ed il gamberone intero sopra.

Buonissima! ☐



Sformato di miglio verdure e curcuma



Oggi, girovagando come il mio solito tra i reparti del supermercato, ho scovato una confezione di miglio... non l'ho mai assaggiato prima, quindi è l'ingrediente perfetto per l'esperimento di oggi e per la gioia di mio marito!! ☐

Qualche tempo fa mi era capitata tra le mani una ricetta di uno sformato di miglio con verdure, bene proviamo, ovviamente io ho in mente la mia versione!

Vi racconto cosa ho tirato fuori...

Ingredienti:

- 300 gr di miglio
- 700 ml di brodo vegetale
- 2 cuori di carciofi
- 1 zucchina
- 100 gr di zucca
- 100 gr di piselli
- 1 carota
- 1 cipolla
- 50 gr di fagiolini
- 50 gr di asparagi selvatici
- olio Evo
- sale
- curcuma
- salvia
- rosmarino

Procedimento:



Seguendo le indicazioni di cottura del sacchetto di miglio, l'ho prima tostato in padella per un paio di minuti e poi fatto cuocere nel brodo vegetale per circa 20 minuti.



Intanto che il miglio si cucini passo a preparare le verdure, le lavo e le taglio a dadini abbastanza piccoli. Le verso tutte in padella e le faccio cuocere insieme alle erbe aromatiche e ad un paio di cucchiai di olio ed un mestolo di brodo vegetale per circa 10 minuti.



Passati i 20 minuti unisco il miglio alle verdure, aggiungo anche un po' di curcuma, aggiusto di sale ed amalgamo per bene. Passo il tutto in una teglia oleata e faccio cuocere in forno a 200° per circa 15 minuti.

Buonissimo!



Pasta al pesto di foglie di carote



Sono appena
tornata
dall'orto bio
di alcuni cari
amici e lì ho
fatto scorta
di mille



bontà, tra queste delle
bellissime carotine. Le ho
portate a casa con tutte le

foglie, proprio come quelle che Bugs Bunny sgranocchia
continuamente.

Continuo a guardare quel meraviglioso ciuffo verde,
bello rigoglioso, buttarlo via sarebbe troppo un
peccato... cosa potrei farci?!

E da qui il lampo di genio (ehm, vabbè meno...) e da qui
l'idea (ok, già va meglio), ci faccio il pesto!

Vi racconto la ricetta...

Ingredienti:

- 30 gr di foglie di carote fresche
- 10 gr di basilico
- 30 gr di noci e pinoli
- 1 spicchio d'aglio
- 20 gr di parmigiano reggiano
- 4 cucchiaini di olio evo
- 300 gr di pasta, io ho usato delle eliche giganti di Gragnano

Procedimento:

Per prima cosa metto a bollire l'acqua per la pasta,
così che nel frattempo che la pasta cuocia io preparo il
pesto.

Passo ora alla salsa, lavo per bene le foglie di carota,
le pulisco e le separo dallo stelo principale.

Nel bicchiere del frullatore ad immersione le unisco all'olio, le noci ed i pinoli, un po' d'acqua, circa un cucchiaio e l'aglio. Frullo il tutto fino ad ottenere una crema grossolana, aggiungo il formaggio e frullo ancora.

Cotta la pasta, la scolo e la ripongo in una ciotola abbastanza grande, aggiungo il pesto ed amalgamo bene se, il pesto risultasse troppo duro e pastoso aggiungo ancora un po' di acqua ma di cottura della pasta, questa volta.

Servo con un filo d'olio a piacere ancora una spolverata di formaggio.

Facilissimo e gustoso e poi la ricetta con le foglie delle carote non ve l'aspettavate, vero?

Nemmeno io, in effetti... hihi



