

Antipasto di fragole, stracciatella e menta



Antipasto di fragole stracciatella e menta...

Oggi vi stupirò con effetti nemmeno troppo speciali, se non per la materia prima, che ovviamente deve essere di qualità!

Avete presente le fragole? Ovviamente sì, bene immaginatele di gustarle invece che nel dessert in antipasto!!

Sono matta? Sì in effetti un pochino... e la cosa che dovrebbe farmi riflettere è che cominciate a non essere gli unici a dirmelo! XD

Ma basta con gli sproloqui, vi racconto questo esperimento suggeritomi da mio fratello, che in viaggio di lavoro in Puglia, una sera mi chiama e mi dice testualmente: "devi assaggiare questa cosa: stracciatella di mozzarella e fragole, semplicemente messe insieme e mangiate". Bene e secondo voi non sperimentavo? Ovviamente l'ho un po' rivisitato e ne ho creato un antipasto rapido, ma sorprendentemente buono!

Vi racconto in 2 minuti la ricetta:

Ingredienti:

- 250gr di stracciatella di vacca
- 200gr di fragole
- qualche fogliolina di menta
- olio Evo
- 3-4 fettine di pancarrè

Procedimento:

La prima cosa che faccio, per preparare il mio Antipasto di fragole stracciatella e menta, è lavare bene le foglioline di menta e le fragole, queste le taglio a fettine di circa 2-3 mm. Passo al pancarrè, elimino la parte della crosta più scura e le taglio a striscioline. Metto a scaldare sul fornello una piastra e quando sarà ben calda abbrustolisco il pane, appena le mie striscioline saranno belle croccanti e leggermente colorate le levo dal fuoco.

Bene la preparazione è pronta rimane solo da impiattare! Adagio allora un po' di stracciatella sulle fettine di fragola, una fogliolina di menta, un filo d'olio et voilà il piatto è pronto!

Ah, dimenticavo, se non doveste trovare la stracciatella potrete anche usare il ripieno della burrata.

Buon Appetito! ☐



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.

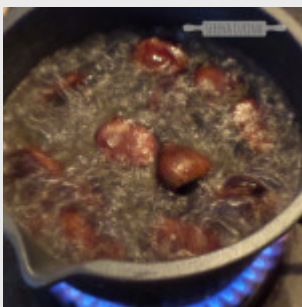
E siccome sono in casa con il naso incollato sulla finestra a guardare la fine pioggerellina che ci accompagna ormai da 3 giorni oggi vi racconto un'ottima

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:



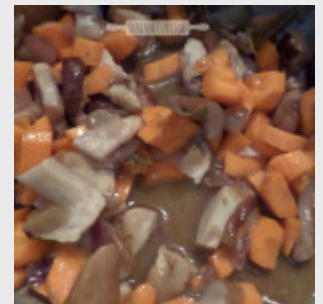
Inizio a preparare la Zuppa di castagne, porcini e gamberi, pulendo accuratamente i funghi con un panno umido e li tagliatelo a fette. Passo poi alle carote, le pelo e anche queste le taglio a fettine e stessa cosa con le cipolle.

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.



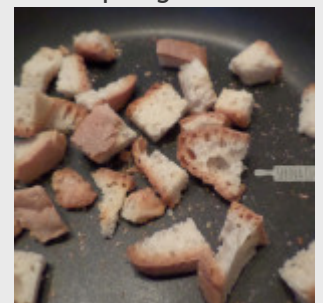
In un'altra pentola più grande faccio imbiondire aglio, cipolla, alloro e il rametto di rosmarino. Aggiungo poi i funghi le carote ed aggiusto di sale.

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!



Farfalle con pesto di salvia



Anche oggi ricetta velocissima!

Sul balcone ho qualche vasetto con un po' di piantine aromatiche, tra queste c'è anche una bella di salvia, anche molto produttiva devo dire, e siccome la adoro e poi fa benissimo ho pensato di prepararne un buonissimo pesto. (non ditelo a mio marito ;D)

Vi racconto la ricetta...

Ingredienti:

- 160 gr di pasta, io ho scelto una farfalla
- 30 gr di foglie di salvia
- 15 gr di pinoli
- 1 spicchio di aglio
- sale
- olio Evo
- Formaggio grattugiato

Procedimento:

Metto subito a scaldare l'acqua per la pasta, così intanto che questa cuocia io preparo il condimento.

Lavo per bene le foglioline e le tampono per asciugare l'acqua le inserisco nel bicchiere del frullatore insieme agli altri ingredienti e frullo bene il tutto fino ad ottenere una crema. Pesto pronto! ☐

Cotta la pasta condisco con il pesto una spolverata ancora di formaggio e qualche pinolo intero che ho fatto

tostare qualche secondo in padella, e via subito in tavola!!

Pronto e buon appetito!!!



Frittatine al forno con
erbe aromatiche



Un appetizer, facile, veloce e molto gustoso. Buone le mie frittatine aromatiche!

La mia proverbiale repulsione alla frittura (vabbè forse sto esagerando, diciamo che tendo ad evitarla), mi porta sempre a cercare strade diverse ed anche la frittata, anche se appunto si chiama frittata, tendo sempre a farla al forno. A mio avviso è buona lo stesso, ma non chiedetelo a mio marito :), è meno pesante ed è anche più comoda da fare.

Queste frittatine monoporzione oltre ad essere simpatiche da presentare come aperitivo, finger o anche tra gli antipasti, sono anche molto buone, le ho impreziosite con le erbe aromatiche del mio balcone, vi racconto come le ho fatte...

Ingredienti:

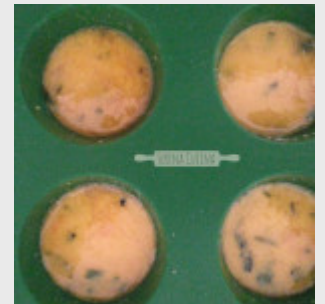
- 5 uova fresche
- 80 gr di Parmigiano grattugiato
- 50 ml di latte
- 4-5 foglie di basilico
- 5-6 foglie di menta
- 2-3 foglie di salvia
- 2-3 foglie di melissa
- sale qb
- pepe qb
- qualche punta di asparagi cotti al vapore (opzionale)
- maionese (opzionale)

Procedimento:



In una ciotola apro e sbatto le uova insieme al latte, il formaggio, sale e pepe. Ci spezzetto dentro le foglioline di aromatiche a mano, così da non farle ossidare. Amalgamo bene.

In uno stampo per muffin in silicone verso un po' del composto, diciamo che arrivo ad un'altezza di 1-1,5 cm e ripongo in forno a cuocere per 30 minuti a 180°. Se si ha lo stampo in silicone, si può fare tranquillamente in quello rigido ungendolo prima con dell'olio.



A cottura effettuata, presento le mie frittatine con sopra adagiate delle punte di asparagi cotte al vapore con una goccia di maionese.

Buonissime! ☐



Pasta con la zucca



La pasta con la zucca è un primo piatto molto particolare e davvero buono!

E' facile da realizzare, e può essere un modo diverso e veloce di utilizzare questo buonissimo ingrediente.

Io preferisco fare questa salsa solo con la zucca, ma per dare un po' di sapore e qualche caloria in più si potrebbe aggiungere della salsiccia o anche della pancetta affumicata, facendoli saltare in padella prima di aggiungere la zucca.

Ma vediamo come l'ho preparata io...

Ingredienti

- 300 gr di penne rigate
- 500 gr di zucca
- 1 scalogno
- rosmarino
- formaggio grattugiato
- sale
- pepe
- olio
- acqua o brodo vegetale

Procedimento



Ovviamente il primo passaggio che faccio è pulire e tagliare la zucca, la faccio a cubetti. Stessa cosa per lo scalogno, che metto in padella con un po' di olio ad imbiondire.

Aggiungo poi la zucca e un paio di mestoli di acqua o brodo, qualche fogliolina di rosmarino secco e copro con un coperchio. Faccio cuocere fino a quando la zucca non sia bella morbida, se si asciugasse troppo continuerei ad aggiungere l'acqua.

Con un cucchiaino di legno o plastica schiaccio grossolanamente la zucca, in modo che diventi una crema.



Intanto cucino la pasta, io adoro i fusilli. La scolo al molto al dente e la tuffo in padella con la salsa, aggiungo un po' di acqua di cottura della pasta e faccio insaporire bene.

Servo con una spolverata di formaggio, un pizzico di pepe e un rametto di rosmarino fresco.

Gustosa!!!!

