

Polpette di funghi e patate con Rubatà e fonduta |



Ecco una nuova sfida, un modo diverso di pensare e riutilizzare una delle tante eccellenze che il Piemonte ci offre: il grissino Rubatà di Chieri!

Innanzitutto giusto per scrupolo e dovere di cronaca vi dico qualcosa di questi buonissimi grissini: sono un prodotto da forno tipico appunto della tradizione piemontese, il nome, nel dialetto regionale, significa caduto e si rifà al gesto che fa il panettiere tirando e facendo roteare le due estremità di un bastoncino di pasta che poi viene fatto cadere sul piano di lavoro. Esistono varie ricette tramandate da padre in figlio e custodite gelosamente, ma grazie alla sua bontà il Rubatà di Chieri rientra nella lista prodotti agroalimentari tradizionali italiani del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali.

Ma perchè ora vi parlo di questo prodotto? Bene dal 10 Novembre al 14 Novembre si svolgerà' nel centro storico di Chieri la 39° edizione della [Fiera di San Martino](#) evento molto importante per la promozione dell'enogastronomia tipica piemontese e chierese. Tra i vari eventi previsti nel fitto programma della fiera ci sono anche io insieme ad altre 19 colleghe Food Blogger a cui è stato chiesto di promuovere e ripensare, questo

ottimo prodotto. Quindi per i più fortunati che potranno e vorranno vi consiglio di partecipare alla Fiera di sicuro sarà una bella e BUONA esperienza, e tra l'altro avrete anche la possibilità di ritirare il pieghevole con tutte le 20 ricette, intanto io vi propongo la mia:



Ingredienti:

Per le polpette:

- 4 patate medie
- 300 g di funghi champignon freschi
- 10 grissini Rubatà
- 150 gr di prosciutto crudo a pezzi
- 150 gr di Salame di Fassone Piemontese
- 2 uova
- sale e pepe q.b.
- olio q.b.

Per la fonduta:

- 350 g di Fontina
- 4 Tuorli d'uovo
- 60 g di burro
- 500 ml di latte
- Sale q.b.

Procedimento:

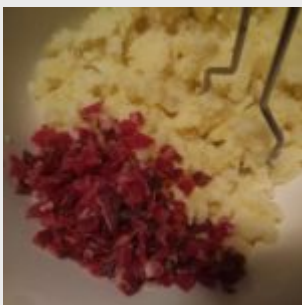
Parto dalla fonduta:

Taglio a pezzi il formaggio lo metto in una ciotola ed aggiungo il latte, lascio riposare per circa 2 ore (durante questo tempo passo alla preparazione delle polpette).

Passate le 2 ore scolo il formaggio dal latte ed aggiungo il burro, verso il tutto in un tegame e faccio cuocere a bagnomaria fino ad ottenere una crema liscia e senza grumi.

Sbatto leggermente i tuorli con sale e pepe, aggiungo al formaggio e mescolo bene finchè il tutto sia ben amalgamato, lascio cuocere ancora qualche minuto.

Passo alle polpette:



La prima cosa da fare è lavare per bene e lessare le patate, una volta cotte, le sbuccio, le schiaccio e le ripongo in una ciotola, aggiungo anche salame e prosciutto



tagliati a pezzetti molto piccoli.

Passo ora a trifolare i funghi champignon. Ovviamente inizio a mondarli eliminando la parte della radice e la pellicina superiore, li taglio grossolanamente e li butto in padella con olio, sale e pepe, faccio andare per circa 10 minuti.



E' il momento dei grissini Rubatà: li spezzetto e li frullo al mixer, devo ottenere una panure abbastanza fine, li dovrò aggiungere all'impasto delle polpette.

Cotti i funghi, scolo l'olio di cottura e li unisco alle patate, i salumi e metà dei grissini frullati, amalgamo bene il tutto, aggiungo anche le uova già sbattute, aggiusto di sale e ancora una spolverata di pepe.

Con il mio impasto bello sodo formo delle polpettine che pano passandole prima nella panure di grissini avanzata, poi nelle uova precedentemente sbattute e ancora una volta nella panure di grissini.



Adagio le polpettine su una leccarda rivestita con carta forno lasciando abbastanza spazio tra loro, passo un filo d'olio ed inforno a 180° per 20 – 25 minuti, fino a che non risultino belle dorate.

Servo le polpettine insieme alla fonduta ben calda, dove tuffo alternando polpettine e grissini Rubatà... che bontà! J

```
ngg_shortcode_0_placeholder" order_by="sortorder"
order_direction="ASC" returns="included"
maximum_entity_count="500"]
```

Patate ripiene... di patate (e tonno)



Vi ricordate le super battute di mio marito sulle [zucchine ripiene di zucchine](#) o le melanzane ripiene di melanzane? Bene, da oggi avrà in repertorio anche le patate ripiene di patate!!! ☐

E sia!!!

Ok non è nemmeno poi così originale l'idea, ma come al solito io ho fatto il mio esperimento! La versione classica, o almeno quella più gettonata online, prevede del formaggio filante e del bacon, io ho fatto una versione tendenzialmente più leggera e anche più mediterranea rifacendomi anche un po' alle polpette di patate e tonno.

Vi racconto la ricetta:

Ingredienti

- 5 patate medie (possibilmente di forma e dimensione simili)
- 2 scatole di tonno
- erba cipollina
- prezzemolo
- paprika
- curcuma
- sale
- pepe nero
- olio Evo

Procedimento:



La prima cosa da fare è ovviamente lavare bene le patate e metterle a lessare intere. Lavo accuratamente la buccia perchè non la eliminerò, farà parte del piatto.



Trito il prezzemolo e l'erba cipollina, metto a sgocciolare il tonno.

Una volta cotte le patate le lascio intiepidire, le taglio a metà e le svuoto creando delle barchette, ripongo la palpa delle patate in una ciotola. Aggiungo nella ciotola anche il tonno e il trito di erbe e con l'aiuto di uno schiacciapatate impasto bene il tutto.



Per ultimo condisco l'impasto con le spezie, aggiusto di sale ed un filo d'olio. Inizio quindi a farcire le barchette di patate e le dispongo su una leccarda



ricoperta con un foglio di carta da forno, così fino a finire gli ingredienti. Passo un filo d'olio in superficie e poi in forno per circa 25-30 min a 200° finchè non risultino croccanti e dorate.

Pronte! Ottime come finger o per antipasto, magari abbinate ad una panna acida, io le vedo bene accompagnate da un bel calice di un bianco fresco e

aromatico □

```
ngg_shortcode_1_placeholder" order_by="sortorder"  
order_direction="ASC" returns="included"  
maximum_entity_count="500"]
```

Zuppa detox con lenticchie, spinaci e patate



Gennaio è passato e ci ha lasciato in eredità, come sempre, i postumi delle feste, qualche chiletto in più, e soprattutto l'ansia da dieta.

Questo è il momento in cui tutti siamo alla ricerca di ricette e rimedi dimagranti, anti pancia, drenante, sgonfiante, depurativa, anticellulite o come ci piace dire adesso DETOX!

Bene, è lunedì, per la precisione il primo di febbraio... mese, San Valentino a parte, senza feste... ah no bugia c'è Carnevale... niente non se ne esce!!!

Va beh comunque è lunedì ed io comincio la dieta! ;D

Quindi oggi ci becchiamo una bella zuppa detox!

Oltre ad essere ottima per questa grigia e fredda giornata piovosa si vocifera faccia proprio dei miracoli: sgonfia la pancia, è antiossidante ed anche ricca di ferro, insomma saremo tutti "più sani e più belli" in un batter d'occhi.

Comunque per i più scettici è anche buona, quindi in caso non fosse proprio miracolosa mangiarla non è un grosso sacrificio!

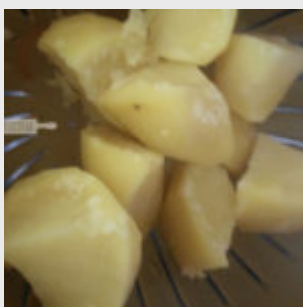
Ma bando alle ciance, ecco la ricetta...

Ingredienti:

- 4 patate bollite
- 300 gr di spinaci surgelati
- 250 gr di lenticchie
- 1 carota
- 1 costa di sedano
- 1,5 cipolla
- pepe nero
- curcuma
- olio di oliva
- 2 fette di pane
- brodo vegetale

- Difficoltà: Facilissima
- Cottura: 15 minuti
- Preparazione: 5 minuti

Preparazione:



Di sicuro la prima cosa da fare è lessare le lenticchie, le metto quindi in abbondante acqua insieme ad una carota, una costa di sedano e mezza cipolla.

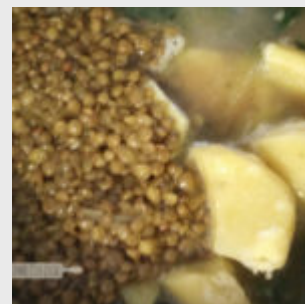


Passo quindi a tagliare la cipolla e con un filo d'olio e un po' di acqua la faccio stufare in padella.

Unisco gli spinaci e lascio insaporire aggiungendo un mestolo di brodo, per evitare che soffriggano. Una volta cotti aggiungo patate e lenticchie e molto brodo,



condisco con sale, pepe e la curcuna e lascio cuocere ancora per una decina di minuti.



Intanto in una seconda padella faccio tostare qualche crostino del mio [pane](#), fatto questo con semi di lino.

Trascorsi i 10 minuti frullo bene la zuppa con un mixer ad immersione e servo la zuppa in ciotola con qualche crostino ed un filo d'olio a crudo.



```
ngg_shortcode_2_placeholder"  
template="/web/htdocs/www.serenapignataro.com/home/serenacucina/wp-content/pl  
ugins/nextgen-  
gallery/products/photocrati_nextgen/modules/ngglegacy/view/gallery.php"  
order_by="sortorder" order_direction="ASC" returns="included"  
maximum_entity_count="500"]
```

Pasta patate e fagioli



Oggi ricetta del cuore!
Questo è un piatto che spesso preparava la mia cara nonna Rosina.

E' un piatto contadino, povero, ma che mi riempie il cuore. Ricordo che da piccola quando andavo a trovarla lei lo preparava spesso e con tanto amore, perchè sapeva che mi piaceva molto.

Che poi la cosa è strana visto che e a me non piacciono molto le taccole, infatti io da furba facevo 2 cose, cercavo di prendere soprattutto pasta e patate e poi andavo alla ricerca dei fagioli che erano usciti dal baccello, quelli si che erano buoni!

In realtà queste cose le faccio ancora adesso, ma non ditelo a mio marito visto che gli toccano tutti i fagiolini!!!! hihhi XD

Insomma si questo piatto mi fa tornare bambina, ve lo racconto...

Ingredienti:

- 160 gr di pasta
- 200 gr di fagioli a taccole
- 2 patate
- 200 gr di pomodorini
- olio Evo qb
- parmigiano grattugiato
- sale
- 1 cipolla
- peperoncino
- prezzemolo

Procedimento:



La prima cosa che faccio è pulire e tagliare a pezzetti le taccole le lesso in acqua salata. Stessa cosa per le patate, le pelo, le taglio a pezzetti e le lesso.

Passo poi a preparare il sugo, in una casseruola faccio imbiondire con un po' di olio una cipolla che ho precedentemente mondato e tritato grossolanamente. Unisco i pomodori e lascio cuocere per circa 10 minuti, aggiusto di sale. Una volta cotto il pomodoro spengo ed aggiungo il basilico spezzettandolo con le mani.



Nel frattempo cuocio la pasta in abbondante acqua bollente e leggermente salata. La scolo molto al dente e la butto in padella insieme alla salsa di pomodoro, le taccole, e le patate, Faccio saltare ed insaporire bene.

Servo con un filo d'olio a crudo, una spolverata di parmigiano e una foglia di basilico.

Buona... ah i fagiolini fuori dal baccello sono i miei!!!! ☐



Riso patate e cozze



Da anni cerco, provo e ritento ricette su ricette per questo buonissimo piatto della tradizione pugliese, barese per la precisione.

Finalmente posso dire di aver trovato l'incastro giusto e i giusti trucchetti per poter ottenere una buona versione di questo sformato.

Questo grazie soprattutto alla mia amica "signora" di Bari vecchia, come dice lei, che dopo aver subito per anni il mio stalkeraggio per farmi dare la ricetta, ha finalmente deciso di farsi spiegare bene tutto step by step dalla mamma!

Ve la racconto subito...

Ingredienti:

- 500 g Cozze
- 500 g Patate
- 300 gr Riso meglio se carnaroli

- 3 Pomodori
- 1 cipollotto e mezza cipolla bianca
- 50 gr di Parmigiano reggiano o pecorino romano grattugiato
- Sale
- Pepe
- Olio Evo 5 cucchiari

Procedimento:



La prima cosa da fare è mettere a bagno in acqua fredda il riso, in modo da ammorbidirlo e prepararlo alla cottura in forno.



Intanto passo a lavare e tagliare i pomodori e il cipollotto, lascio da parte in un piatto.



Passo ora alle cozze, le faccio aprire in padella al naturale, coperte da un coperchio.

Appena si aprono le tolgo dal fuoco, una parte minima le sguscio, alla restante parte tolgo la metà del guscio vuoto e metto da parte.



Bene preparati tutti gli ingredienti, rimane solo da assemblare la teglia per andare in forno.

Inizio allora a comporre i vari strati, intervallando pomodori, patate e cozze, continuando così fino a terminare gli ingredienti.



sull'ultimo strato ripongo le cozze a testa in giù,

altrimenti rischio di farla seccare troppo in cottura, finisco lo strato spolverando con il formaggio grattugiato e via in forno a 200° per circa 1 ora.

Pronta finalmente ci sono riuscita, ed è buonissima la "tiella della signora"!!! ☐



Tortino di alici e patate



Eccomi di ritorno dopo una lunga sosta estiva, (chiedo venia!!!) e per farmi perdonare vi propongo subito una ricetta stra-buona!!!

Questo tortino di alici viene fuori da uno dei miei mille tentativi di far mangiare le alici, ricche di omega 3, a quel carnivoro di mio marito. In realtà lui le mangerebbe pure e anche di gusto ma... fritte ovviamente!!!

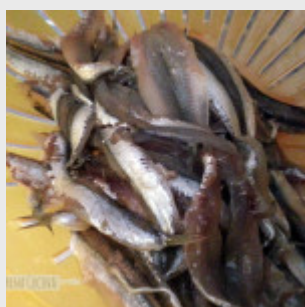
E' una battaglia persa!!!

Ma ora basta stressarvi con i miei "problemi" coniugali, vi racconto la ricetta che forse è meglio va... ☐

Ingredienti:

- 500 g di alici fresche
- 2 - 3 patate
- pomodorini
- prezzemolo
- pangrattato
- qualche filetto di acciuga sottolio
- olio
- sale

Procedimento:



Per prima cosa pulisco bene le alici e le sfiletto, è un'operazione un po' noiosa ma non difficile.

Le lavo per bene e le ripongo a sgocciolare in uno scolapasta.

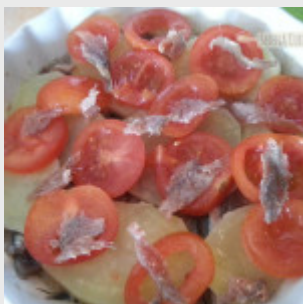
Intanto passo a pelare le patate e tagliarle a fette rotonde dello spessore di circa 3-4mm. Lavo e affetto anche i pomodorini e pulisco il prezzemolo.



Preparati tutti gli ingredienti rimane solo da assemblare il tortino. Ungo leggermente e cospargo il fondo con del pangrattato una teglia da forno.

Inizio quindi a fare gli strati, prima i filetti di alici, poi le patate, ancora i pomodori e qualche fogliolina di prezzemolo, per ultimo qualche filetto di acciuga, non esagerando troppo, altrimenti rischierei di fare un tortino salato.

Continuo così fino a terminare gli ingredienti e spolvero la superficie dell'ultimo strato ancora con il pangrattato e un filo d'olio.



Bene ci siamo rimane solo da infilare la teglia in forno... 200 c° per circa 30 minuti e il mio tortino è pronto! Ovviamente controllo prima che le mie patate siano cotte...

Volendo avrei potuto aggiungere anche qualche capperone per dare una spinta in più, ma anche così a me piace molto!

Buon appetito!



Mezzelune con baccalà come a casa mia



Vi confido un segreto... a me il baccalà non è che mi faccia proprio impazzire, però fatto così non mi dispiace.

Ho ripensato una ricetta che fa sempre la mia mamma, il classico baccalà in umido, ma fatto alla calabrese, quindi con la patata, il [peperone crusco](#) e potendo il

ciuffetto del finocchietto selvatico. Da piccola ogni volta che tentavano di propinarmi questo piatto io mangiavo solo le patate, che avevano un po' il sapore del baccalà, ma le patate sono patate... ;). E questo bel piatto dal sapore rustico e tradizionale l'ho inserito in un raviolone, ecco come ho fatto...

Ingredienti:

Per la pasta

- 200 gr di semola di grano duro
- 2 uova
- 1 cucchiaino di sale

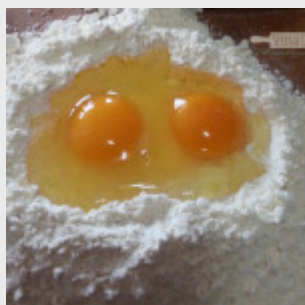
Per il ripieno

- 300 gr di baccalà
- 300 gr di patate
- pizzico di peperone crusco polverizzato

Per la salsa

- 400 gr di pomodori pelati
- 1 spicchio d'aglio
- olio evo
- 1 ciuffetto di foglie di finocchietto selvatico
- 1 peperone crusco
- peperoncino

Procedimento:



Inizio la mia ricetta mettendo a bollire le patate, do' una sbollentata veloce anche al baccalà, prima però tolgo la pelle con cui farò delle mini chips per decorare.

Passo a preparare la pasta all'uovo, come sempre su una

spianatoia faccio la fontana con farina e sale, al centro rompo le uova e pian piano inizio a lavorare fino ad ottenere un impasto bello liscio, che metto a riposare coperto sotto una ciotola.

Intanto che la pasta riposa e che si sviluppi la maglia glutinica (ammazza quanto so' tecnica... □) passo a preparare il ripieno. Pelo e schiaccio le patate in una ciotola, unisco anche il baccalà e lavoro per amalgamare i 2 ingredienti. Aggiungo anche un cucchiaino circa di peperone crusco polverizzato.



Passati circa 20 minuti vado a stendere la pasta, faccio una sfoglia di circa 2 mm e ritaglio dei cerchi con un coppapasta. Al centro dei dischi ottenuti dispongo una pallina di ripieno e chiudo ripiegando un lembo della pasta sull'altro a formare una mezzaluna, così per tutto l'impasto.

Prima di cuocere i ravioli, rimane da preparare la salsa. Faccio imbiondire uno spicchio d'aglio ed un po' di peperoncino in una padella con un cucchiaino di olio, tolgo l'aglio e ci tuffo la salsa di pomodoro e un po' di finocchietto selvatico tritato, aggiusto di sale e faccio cuocere.





In un'altra padella metto a scaldare pochissimo olio e ci metto dal lato esterno la pelle del baccalà che ho tagliato a pezzetti, lascio cuocere finchè non diventi croccante. Allo stesso modo faccio diventare croccante qualche scaglia di peperone crusco, queste devono stare in padella davvero pochi secondi.

Bene non resta che cuocere i ravioli in acqua bollente e scolarli quando vengono a galla.



Li condisco con abbondante sugo e servo con qualche chips di pelle di baccalà croccante e qualche peperone crusco.

Buonissimi e calabresi! ☐



Insalata di aringa alla russa



Purtroppo in Russia non sono mai stata, ma mi piacerebbe moltissimo! Questa ricetta l'ho "estorta" ad una mia cara amica e collega russa, uzbeka per la precisione. Io la chiamo simpaticamente Berez ☐

L'assaggiai in sua compagnia in un ristorante russo a Roma e subito mi colpì, io già adoro l'insalata russa, quella che tutti conosciamo, e ne mangerei a quintali, beh questa è ancora più buona, è simile ma l'aringa gli dà quella marcia in più.

Ingredienti:

- 1 confezione di aringhe affumicate (sono in media 3-4 aringhe)
- 3 patate
- 2 carote
- 1/2 cipolla
- 2 barbabietole rosse
- 1 uovo sodo
- 6 cucchiaini di maionese

Per prima cosa se l'aringa è salata le metto a bagno nel latte per almeno mezza giornata.

Inizio lessando patate e carote, le sbuccio, taglio a dadini le carote e schiaccio le patate. Sbuccio e grattugio anche le barbabietole già cotte.

Faccio bollire 1 uovo e lo taglio a fettine, mi servirà per decorare la mia insalata.

Spezzetto l'aringa. Metto a bagno in acqua fredda per circa mezz'ora la cipolla in modo che si addolcisca un pochino, passato il tempo la scolo e la taglio.

Bene, gli ingredienti sono pronti passo alla preparazione vera e propria. Su un piatto inizio a fare gli strati con i vari ingredienti: prima le patate schiacciate, poi il pesce, le cipolle, uno strato di carote e sopra le barbabietole, io finisco con un altro strato di patate schiacciate sopra, livello per bene. Ad ogni strato ho salato gli ingredienti.

Sull'ultimo strato di patate dispongo le uova e servo con abbondante maionese ☐

Volendo Berez suggerisce di inserire la maionese anche tra lo strato di carote e barbabietole ☐

Buonissima e se non fosse per la maionese direi anche leggera! ☐



Polpo e patate finger



Il polpo con le patate una ricetta classica della cucina mediterranea.

Ottima sia tiepida che fredda è una buona soluzione per una cena veloce o un pranzetto estivo o anche, come ho fatto io, da servire finger per un aperitivo, un brunch o un buffet.

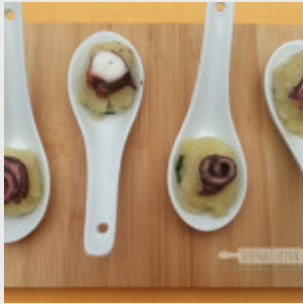
Facile, light ma molto gustosa.

Vi dico come ho preparato questo piatto...

Ingredienti:

- 1 polpo (500 gr)
- 1 cipolla
- 1 carota
- 1 costa di sedano
- 1 foglia di alloro
- 1 cucchiaio di vino bianco
- 3 patate
- olio evo
- pepe nero
- sale
- prezzemolo tritato
- 1 spicchio di aglio
- aceto

Procedimento:



La prima cosa da fare è pulire carota, sedano e cipolla che metto a bollire in pentola con abbondante acqua, il cucchiaino di vino e l'alloro, aggiusto di sale.

Quando bolle prendo il polpo dalla testa e immergo i tentacoli 3-4 volte nella pentola, poi tuffo il polpo completamente in acqua e a fuoco lento faccio cuocere coperto per circa 20 min.

Intanto che il polpo si cucini, preparo le patate, le lavo e le metto a bollire. Una volta cotte, le sbuccio e le schiaccio, le condisco con olio, sale, pepe, prezzemolo ed aglio tritati e una spruzzata di aceto.

Cotto anche il polpo, lo scolo e lo taglio a pezzettini, condisco anche questo come le patate.

Bene, ingredienti cotti, è ora di assemblare il piatto.

Dispongo in alcuni cucchiaini per zuppa giapponesi un quadratino di patate schiacciate e sopra un pezzettino di polpo, sistemo ordinatamente i cucchiaini su di un vassoio di legno, e via sul tavolo pronti per essere gustati...

et voilà facile e scenico!!! ☐



Salmone in crosta di patate



Salmone in crosta di patate

Buono, facile e veloce, questo secondo piatto è sicuramente la soluzione a cui ricorro quando ci sono ospiti inattesi in vista.

Ecco come procedo...

Ingredienti:

- salmone in tranci
- patate
- rosmarino
- mix di spezie
- olio
- sale

Procedimento:

Disponiamo i tranci di salmone su di una teglia ricoperta da carta da forno, insaporiamo con il mix di spezie (io lo preparo con: salvia, rosmarino, timo, alloro, finocchietto selvatico e peperoncino, il tutto essiccato e sminuzzato), saliamo e passiamo un filo d'olio. Ricopriamo il tutto con le patate affettate molto finemente e, per completare, passiamo di nuovo il mix di spezie, sale e olio sopra alle patate.



Mettiamo in forno a 180°/200° per circa 20 minuti e.. Il piatto è pronto!

Facile, no?!