Zuppa di cipolle gratinata



Con le cipolle di Breme a disposizione non potevo esimermi dal cucinare una zuppa! Te la propongo in versione gratinata, ottima sia come primo piatto che come piatto unico se vuoi! Facilmente adattabile alla dieta senza glutine sostituendo opportunamente gli ingredienti!

GLUTENFREE: Questa zuppa è adatta anche per l'intolleranza al glutine, sostituendo opportunamente la farina ed il pane.

★ INGREDIENTI ★

1. 750 gr di cipolle sbucciate, io avevo quelle di Breme
2. 50 gr di burro
3. 25 gr di farina

4. 1 litro di brodo
5. 6 fette di pane casereccio tostato in forno
6. 200 gr di groviera
7. parmigiano grattuggiato
8. Sale e pepe q.b.

★ PROCEDIMENTO ★

- In una pentola antiaderente, a fuoco basso, fai imbiondire le cipolle nel burro mescolando di tanto in tanto per non farle attaccare al fondo.
- Quando incominciano a prendere un po’ di colore aggiungi la farina e mescola per un minuto; per ultimo aggiungi il brodo.
- Fai cuocere per 25 minuti.
- Nel frattempo spezzetta ogni fetta di pane in 3 e ricopri il fondo di 6 ciotole individuali di terracotta da forno o pirofiline da soufflé con 1 fetta di pane tostato.
- Con un mestolo versa sopra un po’ della minestra di cipolle, una manciata di groviera e ripeti questa operazione terminando con la fetta di pane tostato su cui, oltre al groviera, aggiungerai qualche fiocco di burro.
- Fai subito gratinare in forno fino a quando si sarà formata una crosticina dorata.

Sforna la tua zuppa di cipolle gratinata, servila ancora fumante e….buon appetito!!!


Pasticciamocongiusy



Stelle di pane senza glutine



A furia di tentativi abbiamo finalmente la ricetta giusta per fare pane, tigelle, pizza, muffin, torte e…tutto quello che normalmente fareste con la pasta normale! Si perchè la

differenza qui è che la farina è quella senza glutine o se preferite fa fico dire glutenfree, insomma basta rinunce se sei celiaco o anche solo intollerante al glutine. A partire da questa ricetta PASTICCIAMOCONGIUSY inaugura una sezione di ricette senza glutine. Un ringraziamento particolare va ad Alby per la sua pazienza nonchè costanza per gli innumerevoli tentativi fatti per scovare la ricetta base per la pasta.

★ INGREDIENTI ★

1. 500 gr di farina senza glutine
2. 400 ml di acqua, se volete un impasto piu' morbido fai metà acqua e metà latte
3. Un cucchiaino di zucchero
4. Una bustina di lievito per pane
5. Un cucchiano di sale
6. Tre cucchiai da tavola di olio di oliva o di semi se preferisci

★ PROCEDIMENTO ★

- Io ho utilizzato la planetaria (impastatrice) ma puoi utilizzare tranquillamente un robot da cucina
- Scalda l'acqua, intiepidiscila, prendine una tazzina e fai sciogliere il lievito
- Nella terrina metti la farina, il sale e l'acqua e amalgama a velocità massima per un paio di minuti
- Aggiungi il lievito, lo zucchero e impasta a velocità massima per 10′
- L'impasto risulterà molto molto morbido, impossibile da lavorare: devi utilizzare necessariamente dei pirottini, lo stampo da plumcake se vuoi tipo pane a cassetta, rovesciare direttamente sulla teglia se vuoi fare la pizza o a cucchiaiate se vuoi fare le tigelle. Io avevo delle formine a forma di stella ed

ho utilizzato queste per dare al pane una forma simile alle micchette.

- Per la cottura metti il forno a 280/300 poi dipende da quello che hai: io in un quarto d’ora ho cotto i panini, seguendoli a vista e giudicandoli cotti quando hanno cominciato a dorarsi bene in superficie

Attenzione! Lievita esageratamente quindi ti consiglio di riempire a metà il contenitore che hai scelto! Provali, sono ottimi, sembra di mangiare pane normale ed ho reso felice la mia bimba che deve evitare il glutine.













Bellini



Si dice che…

Il Bellini prende vita nella nostra Venezia: più precisamente all’ Harry’s Bar. Un barman, Giuseppe Cipriani, inventa questo cocktail frullando una pesca bianca e versandone insieme a del prosecco.E’ una scoperta fantastica! Il barman inventore si ricordava un famoso quadro dove un Santo aveva il colore della tunica uguale al suo drink. Non ricordava il nome del Santo nel quadro… ma del pittore si: Bellini.
Il cocktail ebbe subito successo.Il drink divenne una specialità stagionale dell’Harry’s Bar di Venezia, uno dei locali favoriti da Ernest Hemingway, Sinclair Lewis e Orson Welles e successivamente divenne molto popolare anche alla sede dell’ dell’Harry’s di New York.

Semifreddo di biscotti al doppio cioccolato



Voglia di dolce, meno voglia di accendere il forno? Beh allora ti consiglio la ricetta di questo semifreddo di biscotti al cioccolato che mi ha whatsappato un mio amico!

Grazie Alby per la ricetta…coglie in pieno il motto del mio blog…semplice, veloce e gustoso! Vista e postata!

★ INGREDIENTI ★

1. Una confezione di grancereale al cioccolato
2. 100 gr di cioccolato fondente
3. Una ricottina
4. Miele qb

★ PROCEDIMENTO ★

- Riduci in scaglie il cioccolato
- Mescola ricotta, miele ed aggiungi le scaglie di cioccolato
- Farcisci un biscotto e chiudilo con un altro, a mo' di panino
- Metti in frigo per un paio d'ore

Goditi il tuo semifreddo di biscotti al doppio cioccolato e non sentirti in colpa…si vive una volta sola… vero Alby? :0)

Linguine in insalata



Queste linguine sono spettacolari, l'ideale

per l’estate, pronte in 10 minuti d’orologio e super sfiziose!!!! Mentre cuoci la pasta, prepari il condimento e sentirai che bella sorpresa il sapore della pasta fumante mischiata al condimento freddo! Come sempre facile,veloce e gustoso!

★ INGREDIENTI ★

1. linguine
2. pomodorini pachino
3. 2 spicchi d’aglio
4. basilico
5. capperi
6. peperoncino
7. olio EVO (Extra Vergine Oliva)

★ PROCEDIMENTO ★

- metti sul fuoco la pentola per la pasta
- in una zuppiera capiente, condisci, come se fosse un’insalata, i pomodori con sale, aglio, capperi,peperoncino basilico e olio qb.
- scola le linguine e rovesciale ancora bollenti nel condimento freddo

Servi subito per gustare al meglio il contrasto delle tue linguine in insalata fumanti con il condimento freddo e…buon appetito!!!

- Metti sul fuoco la pentola per la pasta
- in un padellino metti una quantita’ generosa di olio

(almeno un dito) , aglio, peperoncino e fai soffriggere a fuoco lento (non bruciare l'aglio!)

- Poco prima che l'acqua giunga a bollore, metti il sale grosso e aggiungi la cima di rapa
- quando l'acqua bolle, aggiungi le linguine
- NON scolare la pasta con lo scolapasta (perderesti tutto il sapore presente nell'acqua di cottura) ma aiutati con una schiumarola al fine di lasciare le linguine scivolose…SCIUE' SCIUE'
- Togli dal fuoco il soffritto, elimina aglio, peperoncino e butta il condimento sulle linguine

Mescola bene le tue linguine con cime di rapa e…buon appettito!

Roast beef sdolcinato



La tagliata di roast beef sembra la protagonista di questa ricetta, in realtà è ancora la cipolla di Breme a farla da padrona. Cucinata con aceto balsamico e zucchero è un'ottimo accostamento per gli amanti della carne rossa!

INGREDIENTI

1. 800 gr di roast beef o controfiletto
2. 500 gr di cipolle rosse (io avendole, ho utilizzato quelle di Breme)
3. una noce di burro
4. olio qb
5. 30 ml di aceto balsamico
6. un cucchiaio colmo di zucchero
7. sale e pepe qb

PREPARAZIONE INGREDIENTI

- elimina il grasso dalla carne
- fai insaporire in olio, sale, pepe, rosmarino il roast beef qualche ora per renderlo più gustoso alla veloce cottura che farai alla griglia
- affetta a spicchi spessi le cipolle

PROCEDIMENTO

- in una padella antiaderente fai scaldare l'olio e quando caldo aggiungi la noce di burro
- quando anche il burro si è sciolto aggiungi le cipolle e lasciale soffriggere delicatamente
- quando le cipolle si sono ammorbidite, aggiungi aceto balsamico e zucchero

- aggiungi il sale e lasciale stufare fino a quando saranno morbide ma NON sfatte!
- riscalda bene la bistecchiera o una padella antiaderente e fai scottare la carne da entrambi i lati, fino a raggiungere la cottura desiderata:se preferisci che la parte interna rimanga rosata, 4/5 minuti per lato sono sufficienti
- taglia a fette spesse un cm il pezzo di roast beef
- fodera un piatto da portata con le cipolle in agrodolce ed adagia la tagliata di roast beef sul letto di cipolle

Servi con una birra freschissima e buon appetito!!!!!





Focaccia con cipolle di Breme



La cipolla di Breme è una novità assoluta per me. Grazie ad un collega che abita a Pavia (è lì che viene coltivata) sono venuta a conoscenza di queste cipolle giganti e dolcissime.Pensa leggevo addirittura che viene utilizzata per farne un dolce, io il mio primo utilizzo invece l'ho sperimentato con un'ottima focaccia! Inutile suggerirti l'impasto per pizza già pronto, se vuoi rendere il tutto semplice,veloce e…gustoso!

★ INGREDIENTI ★

x la pasta (vedi anche "La pizza del sabato sera")

1. 500 gr di farina
2. Un panetto di lievito di birra
3. 1 cucchiaino colmo di sale fino
4. mezza scodella di acqua
5. mezza scodella di latte
6. burro q.b. per imburrare la teglia
7. cipolla di breme o quella che hai naturalmente!
8. salvia
9. rosmarino

★ PREPARAZIONE della PASTA ★

- In una tazzona da colazione metti metà acqua e metà latte
- scalda fino ad intiepidire
- sciogli nella scodella il panetto di lievito di birra
- aggiungi il sale
- In una zuppierona metti la farina, fai un buco al

centro e rovescia poco alla volta il contenuto della scodella, continuando ad impastare (se risultasse appiccicoso sporcati le mani con un pò di farina)

- Quando hai ottenuto un impasto morbido, forma una palla , copri con uno strofinaccio e fai riposare fino al raddoppio del volume. Io normalmente preparo l'impasto verso le due del pomeriggio per cominciare a confezionare le teglie il pomeriggio verso le sei.

★ PROCEDIMENTO ★

- Accendi il forno al massimo
- taglia le cipolle a fettine sottili, fai appassire in una padella con poco olio, sale e qualche foglia di salvia
- Ora che l'impasto è pronto, imburra una teglia (uso il burro e non l'olio perché il burro fa attrito e ti aiuta a stendere meglio l'impasto!)
- Con le mani, a mo' di pizzaiolo esperto , apri il panetto e allargalo, mettilo nella teglia e stendilo fino a coprirne il diametro
- Fai i buchi, quelli classici della focaccia, farcisci con la cipolla, togliendo le foglie di salvia, aggiungi un filo d'olio e di sale, rosmarino.
- Inforna per almeno 15′, dipende dal forno

La focaccia con cipolle di Breme o di qualsiasi altro posto nel mondo è pronta!!!!! Buon appetito!


TRENDY
Pasticciamocongiusy





[Filetto di manzo marinato al limone]



Beh che dire…il filetto di manzo si presenta da solo. E' una carne tenerissima, un pò costosa forse, ma quando mangio carne rossa, scelgo questa. La ricetta del filetto di manzo marinato al limone è della "Nonna Giulia", e se vuoi mangiarlo al top, lascia riposare la carne almeno mezza giornata!

INGREDIENTI

1. 500 gr di filetto di manzo intero
2. 2/3 limoni
3. prezzemolo qb
4. 2 spicchi d'aglio
5. capperi

6. olio EVO qb
7. sale e pepe qb

PROCEDIMENTO

- Taglia a fettine non altissime il filetto (mezzo cm circa)
- in un recipiente di vetro, adagia le fettine di filetto di manzo e comincia a fare gli strati aggiungendo succo di limone, qualche fesina d'aglio, capperi, prezzemolo, sale, pepe ed un filo d'olio, adagia nuove fettine di filetto di manzo e continua così a creare strati
- lascia marinare il filetto di manzo almeno 4 ore, il limone deve cuocere la carne (lo prepari la sera per il giorno dopo o di giorno per la sera)

Personalmente amo le cose semplici e preparo il filetto di manzo con questi ingredienti, volendo a tuo gradimento puoi aggiungere qualche acciughina, delle olive taggiasche…spazio alla fantasia, ma senza esagerare!

Buon appetito!!!!!



Frittata con carciofi



La frittata di carciofi oltre ad essere

strabuona è un’ottima soluzione per mangiare i carciofi diversamente che in pinzimonio. E’ facilissima da fare e se vuoi, in alternativa li cucini in umido, li frulli e condisci la pasta con abbondante formaggio grana!

★ PREPARAZIONE INGREDIENTI ★

1. 6 carciofi
2. 6 uova grandi
3. formaggio grana abbondante
4. una cipolla
5. Mezzo limone
6. olio evo qb
7. sale qb
8. pepe qb

★ PREPARAZIONE INGREDIENTI ★

- Pulisci i carciofi togliendo le prime foglie, apri a metà togli la barbetta, lavali e mettili a bagno in acqua e limone

★ PROCEDIMENTO ★

- in una zuppiera capiente sbatti uova,sale,pepe e formaggio
- in una padella metti olio abbondante, fai imbiondire la cipolla tritata finemente, aggiungi i carciofi e cucinali fino a quando risultano morbidi
- Rovescia il composto di uova , miscela bene gli ingredienti fino a quando ha raggiunto la compatezza desiderata, girala e cuoci l’altro lato
- adagiala su un piatto ricoperto di carta assorbente



Pasticciata al forno



La pasticciata al forno è un altro di quei piatti che propongo quando ho amici o la

domenica in alternativa alle lasagne. Se la fai d'estate l'unica nota negativa è il forno…ma se poi la servi all'ombra di un albero ai commensali di un'allegra tavolata o la porti come pranzo per un pic nic, al caldo non ci pensa più!

★ INGREDIENTI ★

1. 500 gr di maccheroni
2. 250 gr di carne trita
3. salsa di pomodoro
4. 2 melanzane medie
5. 6 uova
6. 4 mozzarelle
7. fette di salame a piacere
8. formaggio grana qb
9. farina qb
10. cipolla per soffritto
11. mezzo bicchere di vino bianco per sfumare
12. peperoncino qb
13. olio evo

★ PREPARAZIONE INGREDIENTI ★

- lessa i maccheroni al dente, scolali e tienili da parte aggiungendo un filo d'olio per evitare che si incollino
- taglia le melanzane a fette
- fai bollire in acqua bollente 4 uova per renderle sode, falle raffreddare e sbucciale e tagliale a fette
- affetta abbondanti fette di salame
- affetta le mozzarelle

- grattugia abbondante formaggio grana

★ PROCEDIMENTO ★

- in una pentola fai soffriggere la cipolla con l’olio, aggiungi la carne trita e falla sfumare con il vino bianco, aggiungi la salsa di pomodoro, aggiusta con sale, peperoncino se vuoi, aggiungi un bicchiere di acqua circa per diluire e fai cucinare fino a quando raggiunge la densità desiderata
- impana le fette di melanzane con la farina, passale nell’uovo sbattuto e friggile fino a quando sono dorate:disponile su carta assorbente, salale
- comincia a scaldare il forno portandolo a 180°
- condici i maccheroni con metà del sugo, il resto lo userai per condire gli strati
- disponi gli ingredienti in una teglia da forno capace, componendo gli strati cominciando dai maccheroni, poi le melanzane, il salame, la mozzarella, le uova, il grana ed infine il sugo
- continua fino ad esaurimento degli ingredienti, terminando con lo strato di pasta al quale aggiungerai il sugo ed il grana
- fai sciogliere in forno per 10′ tutti gli ingredienti e per 5′ fai gratinare

La tua pasticciata al forno è pronta…buon appetito!!!!


Pasticciamocongiusy