

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 scatolette 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.



Con un tritatutto manuale 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, con l'aiuto di uno scavino, 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 a pressione 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 o meglio ancora un tappetino in silicone, 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

abbinare ad una panna acida, io le vedo bene accompagnate da un bel calice di un bianco fresco e aromatico ☐

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

Humus di ceci



Oggi ho voglia di ceci, si ma non la solita zuppa, vorrei qualcosa di più esotico... ci sono, preparo l'humus!

L'humus è una crema di ceci di origine libanese molto buona. E' l'ideale per un buffet servendola con del pane bruscato e della focaccia. A me piace molto spalmata sulla classica bruschetta aglio e olio, e poi è un modo carino di preparare i ceci, che vi dico la verità non è che mi facciano proprio impazzire...

Vi racconto la ricetta, anzi a dire il vero queste sono 2 ricette una dell'humus appunto e l'altra del tahin, o burro di sesamo, che è un ingrediente base per preparare la nostra crema di ceci.

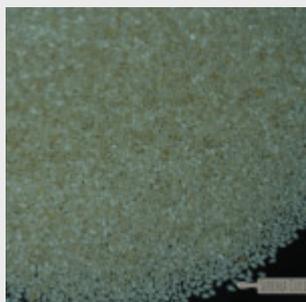
Ingredienti:

- 1 tazza di ceci
- 2 cucchiaini di olio all'aglio
- 1 cucchiaino di tahin
- 1 cucchiaino di succo di limone
- sale qb

per il tahin:

- 35 g semi di sesamo biologici
- olio di semi di sesamo q.b. o olio di semi
- sale q.b.

Procedimento:



Per il Tahin o burro di sesamo

Per prima cosa, tosto in padella per qualche minuto a fiamma bassa i semi di sesamo, girandoli spesso.



Una volta tostati, li frullo con un frullatore ad immersione aggiungendo un po' alla volta l'olio di semi

di sesamo e aggiustato di sale. Dovrò ottenere una crema omogenea.



Pronto! Facile no?!

Per l'humus



La sera prima pulisco i ceci e li metto a bagno per tutta la notte in tre tazze d'acqua. Il giorno dopo li lessò per un paio d'ore in abbondante acqua, schiumandoli al bisogno, fino a che diventeranno molto morbidi.

Una volta cotti li scolo, lasciando da parte però un po' di acqua di cottura, li frullo aggiungendo un po' dell'acqua fino ad avere un purè denso.

Aggiungo l'olio d'aglio, che ho preparato schiacciando e riscaldando 2 spicchi d'aglio in padella con dell'olio, ma senza friggerlo, e poi filtrando il tutto.

Aggiungo e mescolo il resto dei sapori regolandomi con l'acqua fino ad ottenere un composto cremoso e liscio. A freddo assaggio e regolo di sale, servo con una foglia di prezzemolo e un pizzico di paprika.



E' ottimo da gustare con delle verdure tagliate a listarelle crude o cotte oppure spalmata su bruschette o come fanno in libano sul pane pita insieme ed olive ed insalata



Gazpacho in forma



Il Gazpacho è un buonissima zuppa fredda spagnola, la prima volta l'assaggiai a Barcellona in un ristorantino al porto e ne rimasi colpita. Una ciotola colma di questa zuppa freschissima e buonissima, si sentiva vagamente il sapore del peperone e del pomodoro,

condita ad arte con quel leggero sentore aspro dell'aceto, l'ideale per rinfrescare quella calda serata di luglio.

Questa zuppa è davvero buonissima ma, a mio avviso, ha solo un grave difetto: ci mangi insieme circa 2,5 kg di pane, continui ad inzuppare fette su fette all'infinito... vabbè almeno io... hihi

Per ovviare a questo mio dramma ho pensato, allora, di presentarlo in forma di mouse così da farlo diventare anche un simpatico antipasto o anche un contorno.

Vi dico come l'ho fatto...

Ingredienti:

- 1 kg di pomodori maturi ma sodi
- 1 cipolla di Tropea
- 1/2 peperone rosso
- 1/2 cetriolo
- qualche foglia di basilico
- 1 spicchio di aglio
- 1 costa di sedano
- 2 cucchiaini di aceto
- 24 gr di gelatina
- olio evo
- sale
- paprika

Procedimento:

Parto con il lavare e tagliare a pezzetti grossolani tutti gli ortaggi, li metto nel bicchiere del frullatore e frullo tutto bene.

Verso il composto in una ciotola e condisco bene con olio, sale, paprika e aceto.

In un pentolino metto ad ammolare la gelatina in acqua fredda, dopo qualche minuto passo il pentolino sul fuoco per far sciogliere bene il tutto. Unisco, quindi il liquido della gelatina al frullato ed amalgamo bene. Verso ora nello stampo e ripongo in frigo per almeno 5-6 ore.

Passato il tempo in modo che il gazpacho sia ben solido lo sformo sul piatto di portata e lo servo con un filo d'olio.



Empanadas argentinas



Prima ricetta di questa nuova sezione non poteva non essere quella delle Empanadas. Piatto tipico argentino sono molto diffuse però in tutta l'America Latina.

La prima volta che ho assaggiato questo panzerotto è stata in un autogrill sull'autostrada tra Buenos Aires e Rosario ed è stato subito amore!!! Ero appena arrivata

in Argentina e appunto dall'aeroporto di Buenos Aires stavo raggiungendo Rosario, dove avrei finalmente conosciuto i miei cugini e rivisto mia zia emigrata lì 60 anni prima, ero molto emozionata non vedevo l'ora di conoscerli e di conoscere questo "nuovo mondo". Tutte queste emozioni vi dirò mi avevano messo un certo languorino... Sosta in autogrill... fantastico, assaggerò qualcosa... aggirandomi tra gli scaffali intravedo nel bancone un panzerotto dall'aria paffutella e molto goloso... ho dovuto prenderlo!!!

Buonissimo!!! In pratica era un fagottino ripieno di carne soprattutto e poi spezie e qualche verdura...

di lì a poco avrei scoperto che ogni occasione era buona per gustare un'empanadas, che ce ne sono 3 versioni principali di carne di manzo, di carne di pollo e di verdure, ma le ricette cambiano a secondo della zona quindi si possono trovare mille varianti di questa ricetta, addirittura per esempio in Patagonia invece della carne si usa il pesce e anche una versione dolce.

La leggenda dice che le preparassero le donne argentine per festeggiare il ritorno dei loro gauchos dalla pampas, dove avevano trascorso lunghi periodi con il bestiame.

Bene dopo avervi raccontato un po' di storielle non mi rimane che scrivere anche la ricetta...

Ingredienti

per l'impasto:

- Farina 500g
- 240 ml di acqua
- Sale qb
- 50 g di olio Evo

Ripieno:

- 1 cipolla non tanto grande
- 50 gr di strutto o olio evo
- 2 uova sode
- 50 g di uvetta
- 1 peperoncino verde lungo
- 1 cucchiaino di Paprika forte in polvere
- 1 cucchiaino Cumino
- 80 gr olive verdi denocciolate
- 400 gr di carne di manzo tritata

Procedimento:

Per prima cosa metto ad ammolare l'uvetta in acqua. In una ciotola inserisco la farina, l'olio, l'acqua e il sale, impasto bene fino ad ottenere un impasto liscio. Faccio un panetto che copro con la pellicola trasparente e lascio riposare a per circa 30 minuti.



Passo ora a preparare il ripieno: trito la cipolla e la faccio saltare in padella con lo strutto, anzi io preferisco l'olio, quindi con l'olio... metto poi a lessare le uova in un pentolino con dell'acqua, quando saranno cotte le sguscio e le taglio a fettine.

A cipolla imbiondita aggiungo la carne e a metà cottura circa unisco anche tutte le spezie. Lascio cuocere per una mezz'ora circa e unisco le olive che ho tagliato a pezzettini e l'uvetta sgocciolata, mescolo bene il tutto e lascio finire di cuocere e ritirare bene.

Il ripieno è pronto, bisogna stendere la pasta... con il matterello faccio una sfoglia sottile di circa 2-3 mm e con un coppapasta faccio dei cerchi e al centro di ognuno metto un po' di ripieno ed una fettina di uovo sodo.



Richiudo il tutto a mezzaluna e ripiego il bordo su se stesso per farlo sigillare bene, li spennello in superficie con dell'uovo sbattuto...

non resta che cuocere i miei fagottini... li inforno a forno già caldo per 15-20 minuti a 180°



Si mangiano calde! ☐

