

menuturistico.blogspot.com

MTCHALLENGE- LA SFIDA DI MENUTURISTICO



NUMERO UNO
LA TORTILLA DI PATATE

LA RICETTA DELLA SFIDA

LA TORTILLA DI MENUTURISTICO



Diciamo subito che propriamente leggera, la Tortilla di Patate non è. Però, diteci voi se non la associate al tirar tardi la sera, al dolce far niente, alla libertà di un tapear che non vuol sentir parlare di agende e scadenze, di obiettivi e di impegni, di fili di perle su tailleur gessati. Lo stesso che, per me e la Dani, è questo blog, dove facciamo tardi la sera, dove incontriamo gli amici, dove facciamo a gara a chi ne spara di più. E visto che la nostra sfida non vuol essere nulla, ma proprio null di diverso, bando alle ciance, e che tortilla di patate sia

Ricetta classica

per 6 persone

5 o 6 patate a pasta bianca e a buccia fine

1 cipolla grande

6 uova

sale

il segreto : 2 padelle...

Sbucciare le patate, lavarle, asciugarle e tagliarle a fette sottili: 2-3 mm di spessore. Farle andare in una padella, in olio caldo, mescolando ogni tanto e, quando iniziano ad essere più morbide, unite la cipolla, anch'essa affettata sottilmente. Salare e continuare la cottura, fino a quando saranno quasi cotte.

Nel frattempo, sbattere bene le uova in una terrina e unire le patate e le cipolle. Amalgamare bene e aggiustare di sale.

Prendere un'altra padella, a bordi alti e ungerla d'olio. Appena quest'ultimo è caldo, versare il composto di uova e patate e fate cuocere, come per una normale frittata. Gli Spagnoli la girano due volte: la prima per completare la cottura, la seconda per aggiustare i bordi e dare la tipica forma rotonda.

Si serve tiepida o fredda.

Le sfidanti.....

LA TORTILLA DI PATATE DI CHICCA

dal blog [Le Chicche di Chicca](#)



per 6 persone

4 patate

1 cipolla

6 uova

Sale

Olio

Erba cipollina

In una padella antiaderente far stufare la cipolla tagliata a rondelle, metterla da parte.

Sbollentare le patate, pulite e tagliate a fettine, in acqua per qualche minuto.

Mettere le patate ben scolate nella stessa padella dove abbiamo stufato la cipolle, condire con olio e sale e finire di cuocere a fuoco vivace e coperte con un coperchio.

Sbattere le uova con un po' di sale, ungere una padella antiaderente con olio e quando questo sarà caldo versare le uova le patate e ancora le uova , lasciar cuocere e poi rigirare la frittata con l'aiuto di un coperchio.

Servire la tortilla tagliata a quadrotti con le cipolle stufate e salate con qualche chicco di sale grosso, su un letto di erba cipollina.

BICCHIERINI DI PATATE CON FRITTATA
MARIA PIA BRUSCIA



Quando ho letto che la prima ricetta della sfida riguardava la frittata di patate (ché la possiamo pure chiamare tortilla, ma sempre una frittata è) mi sono detta: ohibò! La frittata di patate mi ha accompagnata per tutta l'infanzia e l'adolescenza e ha costituito la mia farcia preferita per i panini, quando in gita mi portavo il pranzo al sacco. Ma come si fa a sfidarsi sulla frittata di patate? Non che non ci fosse da aspettarselo da due che si sono sfidate sull'uovo fritto, ma... Vabbè, mi sono detta, presenterai la tua solita frittata di patate e buona notte.

Poi mi è venuta un'idea di matrice così marcatamente Raravissiana che mi sono messa a ridere. Dopo l'idea mi sono detta che se era merito della Ale che detta idea mi fosse venuta, non sarebbe stata certo colpa sua se non sarei riuscita a realizzarla a dovere. Tenendo questo bene a mente, stamattina (avevo già da tempo deciso che il 2 giugno era il giorno perfetto per dedicarmi all'Emmeti Cialleng) ho tirato fuori dal mio caccavellario:

Tagliere

Pelapatate

Mandolina

Attrezzo per fare i nidi (prima volta che lo uso)

Padella profonda per i fritti (prima volta che la uso)

Pinza da cucina

e così armata fino ai denti mi sono messa all'opera.

Completano la lista degli ingredienti:

3 patate medie

6 uova

100 g di parmigiano grattugiato

1 pizzicone di sale + tanti pizzichini

farina

1 l di olio per friggere

Ho pelato le patate e le ho affettate sottili (tipo chips) con la mandolina; nel frattempo ho messo l'olio (1 litro perché quello avevo in casa, ce ne sarebbe voluto un po' di più) nella padella profonda per i fritti, ho posto quest'ultima sul fornello medio e ho acceso la fiamma al massimo.

Quando l'olio è stato caldo (prova con un pezzettino di patata) ho abbassato la fiamma, ho disposto le fettine di patata nell'apposito attrezzo sovrapponendole leggermente, ho chiuso l'attrezzo e l'ho immerso nell'olio caldo. Dopo un paio di minuti il primo nido era pronto: le patate erano cotte ma non eccessivamente dorate (devono andare in forno e quindi è meglio tenerle un po' indietro), ma quando ho aperto l'attrezzo è successo un disastro: mezzo nido era appiccicato alla parte superiore, l'altra metà a quella inferiore. Aiutandomi con la pinza ho cercato di staccarlo senza romperlo, ho fallito miseramente e mi sono detta: "ritenta, sarai più fortunata". Altro giro, altro regalo ma il risultato è stato più o meno lo stesso. E mo' che faccio? Forse non è poi così semplice usare questo attrezzo... Poi l'illuminazione: gli sceffi, quelli veri, infarinano gli alimenti prima di friggerli! Che fosse questo il trucco? E poi un'altra pensata: non avevo sciacquato le patate perché pensavo che l'amido avrebbe funto da collante e così è stato, peccato che le abbia incollate anche all'attrezzo... quindi per buona misura ho anche sciacquato in abbondante acqua le fettine di patata per eliminare il grosso dell'amido, poi le ho fatte scolare, le ho disposte su un canovaccio pulito e le ho asciugate ad una ad una, le ho infarinate e ho ripreso a disporle nell'attrezzo. Questa volta i nidi non si sono attaccati alle maglie del medesimo, però non si sono nemmeno saldati tra di loro come avrei voluto. Pazienza: ho continuato fino alla fine in questo modo e buona notte. Tra l'altro, per poter friggere in olio più profondo, tenevo la padella inclinata. A più riprese ho versato parte dell'olio sul piano di cottura e su quello di lavoro, diminuendo progressivamente il livello dell'olio. Fortunatamente sono finite prima le patate.

Una volta ottenuti i miei nidi (beh, una specie di nidi) li ho adagiati nei pirottini da muffins che a loro volta si trovavano dentro gli stampini da crème caramel.

A questo punto ho salato ciascun nido con un pizzichino di sale, poi ho sbattuto le uova con il parmigiano e un pizzicone di sale e aiutandomi con un mestolino ne ho versato un po' in ciascun nido.

In forno a 220 °C per 10 minuti fino a che la frittata si è rappresa, poi ho sformato tutto e ho disposto nel piatto di portata.

Beh, abbastanza carini. Voglio dire, mi aspettavo di peggio.

Il mio fegato invece si aspettava qualcosa di meglio e invece gli è toccato digerire tutto quanto perché a quel punto si era fatta ora di pranzo e io non ci vedevo più dalla fame.

A parte l'esito, devo dire che mi sono divertita e ho pensato alla Ale, alla Dani e ai simpatici amici conosciuti tramite Menù Turistico per tutta la mattina. Mi avete fatto compagnia anche mentre pulivo a fondo la cucina (è incredibile dove riesca a infiltrarsi l'olio!), ma quando sono entrata sotto la doccia vi ho lasciati tutti dietro la porta del bagno. Un po' di privacy, che diamine!!!

Maria Pia Bruscia

Millefoglie di tortilla di Giulia
dal Blog *Rossa di Sera*



3 patate novelle medie
2 uova
2 cucchiaini di latte (o acqua)
1 cipolla media
2 cucchiaini di burro
poco olio d'oliva
sale

- spazzolare e lessare le patate, lasciandole un pò "al dente", raffreddare completamente, tagliare a rondelle di 5 mm

- battere leggermente le uova, aggiungere il latte e il sale; sciogliere un pò di burro in una padella antiaderente, versare le uova e cuocere una sfoglia di frittata, girare e rosolare dall'altro lato; raffreddare e ritagliare le rondelle grandi come le patate

- sbucciare la cipolla, tagliare a fette di 1 cm, spruzzare con poco olio e cuocere nel microonde (o al forno o in padella) per 5-7 minuti, raffreddare

- sciogliere il burro in una padella antiaderente e rosolare le fette di patate da entrambi i lati; asciugare su un tovagliolo

- comporre le millefoglie: 1 fetta di patata, una frittatina, una fetta di cipolla, una frittatina, una patata; fermare con uno stuzzicadenti

Insomma, un'aperitivo niente male!

Il Pico Tortino di Alem
dal Blog Mamma che cucina!



Per 2 piccole pirofile:

500 gr di patate

1 cipolla

2 uova

1 fiordilatte

sale, pepe, parmigiano

Lessare le patate (tranne una) e schiacciarle. Unire alle patate le uova, il parmigiano, i pezzetti di mozzarella, sale e pepe. Mescolare bene fino a far diventare il composto omogeneo. Imburrare una pirofila e passarla con il pangrattato. Mettere il composto di patate sul fondo, schiacciarlo. Nel frattempo tagliare la cipolla e la patata rimasta a julienne, e decorare il tortino. Cuocere in forno già caldo a 180° per circa 40 minuti. Mangiare tiepido.

I Verde Speranza- Giallo Invidia di Roby
dal Blog Le Chat Egoiste



Sottotitolo : psychocucina ;-)

Agli ingredienti di base ,patate e uova, di colore giallo, ho dovuto abbinare una verdura di colore verde altrimenti il mio titolo ed il suo significato intrinseco andava a farsi benedire :-)
Quindi ecco gli ingredienti per sfornare due mini tortini da circa 9/10 cm di diametro :

Ingredienti

8 patate di piccole dimensioni
2 zucchine piccole
2 uova
Parmigiano
Farina q.b.
Sale, pepe
Latte q.b.
Burro e pane grattugiato per gli stampini

Fate bollire le patate e le zucchine, dopodiché frullatele separatamente : alle patate aggiungete un po' di latte in modo che risultino leggermente cremose . Tenete divise le due verdure frullate in due terrine.

Sbattete le 2 uova e dividetele tra le 2 verdure (ne andranno di più per le patate che quantitativamente sono di più)

Affinchè i due composti abbiano una consistenza abbastanza densa e soda (tipo una polenta) aggiungete della farina .

Salate e pepate.

Ungete di burro due stampini e cospargeteli di pane grattugiato scrollando quello in eccesso. Mettete prima uno strato di purea (soda) di patate e uno strato di purea (soda) di zucchine e terminate con un altro strato di purea di patate.

Infornate a 180° per circa 20 minuti/mezz'ora cioè fino a quando i tortini non diventano dorati. Et voilà...

Ora,... il significato di questa ricetta è il seguente:

il verde : indispensabile per rappresentare la speranza che la ricetta riuscisse...temevo che le due

verdure andassero tutte insieme con il risultato di un tortino pseudo verdognolo , anonimo e probabilmente anche bruttino da vedere.

Il giallo rappresenta l'invidia (benevola) verso le autrici di blog che postano ricette originali e perfette , corredate da foto da veri food stylist...

Conosco i miei limiti ma non nascondo che mi viene un leggero nervoso quando vedo le mie foto pubblicate che sono sempre più brutte di quello che pensavo!! Tecnicamente imperfette mostrano senza ritegno i miei errori grossolani al contrario...del resto del mondo!!!

Quindi questi tortini di patate e zucchine con risvolto psicologico, li vedo come una sorta di psico terapia che, grazie a questa sfida , mi ha finalmente fatto elaborare i miei blocchi tenuti ben nascosti dal mio inconscio ... timidezza, insicurezza, agorafobia (si vabbè...pure questa!!!) Dopo questa sorta di outing :-) mi sento una donna nuova .Dopo aver fotografato i tortini , dopo essermi messa al computer a scrivere il post , credo di avere tutto il diritto di assaggiarne una fetta!!!! :-)

Testo aggiunto dopo l'assaggio:

Ho preso la forchetta e ho guardato con piccolo orgoglio gli strati gialli e verdi ,ben distinti ,proprio come li volevo e con un sorriso sulle labbra ne ho mangiato un pezzo...noooooooooooooooooooooocompletamente senza sale!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!

Ehm.....vale lo stesso????

:))))

La [Tortilla Roja di Mario](#)
dal blog [Gambetto nella Zuppa](#)



Quando sono in cucina mi piace dare un tocco personale alle cose. Non potendo puntare sull'estetica per una mia naturale mancata predisposizione e non vedendo di buon occhio alcuna destrutturazione solitamente indirizzo quel poco di inventiva che ho su soluzioni lineari e funzionali. Adoro la tortilla, non da meno le salse che in genere si usa affiancarle quando viene servita come antipasto. Ho semplicemente unito le due cose, in una 'vista' unica che mi permettesse anche di non affettarla a tocchetti prima del tempo. Come già dissi un pò di tempo fa' quando ho pubblicato la sua versione 'base'...la tortilla di patate infatti non andrebbe mai porzionata a cubetti o similari perchè solitamente queste preparazioni avvengono sempre con un certo anticipo asciugando inevitabilmente i bocconcini e non rendendo giustizia al piatto. Poichè non mi piace il piccante ho pensato allora ad una versione fresca e "sfiziosa" alla quale si può pensare anche come ad una soluzione estiva di piatto unico. Spero vi piaccia.

Ingredienti per la Tortilla

4/5 Patate medio grandi;
5 uova medie;
60g. Parmigiano Reggiano;
50g. latte intero;
2 cipolle di Tropea medie;
Olio extravergine d'oliva;
Olio di semi per friggere;
3 cucchiaini di pangrattato;

Ingredienti per la salsa di peperoni compatta

3 peperoni rossi;
2 spicchi di aglio in camicia;
2 Filetti di alici in olio d'oliva di media grandezza;
Olio extravergine d'oliva;

Preparazione della Tortilla base

In primis sbuccio le patate e le faccio a fettine sottili passandole velocemente sotto l'acqua corrente fredda. Nel frattempo porto a temperatura in una padella capiente l'olio per friggere, all'interno del quale poi, immergo le patate in precedenza asciugate con molta accortezza (un canovaccio di cotone è l'ideale). Lascio friggere per pochi minuti facendo in modo che le patate coloriscano appena con una lievissima doratura ma non oltre. A questo punto le sgocciolo, le passo su carta assorbente eliminandone l'olio in eccesso e le lascio raffreddare. Taglio quindi la cipolla di Tropea in cubettini molto piccoli ed in un'altra padella antiaderente (solitamente più piccola a quella nella quale cuocerò poi la tortilla) le metto ad appassire a fuoco lento con un pò di olio evo. Devono cuocere per almeno una 15'. A metà cottura aggiungo anche le patate precedentemente cotte, mescolando con delicatezza il tutto. Queste ultime devono insaporirsi mescolandosi uniformemente alla cipolla ma senza rompersi più di tanto. Patate e cipolle non devono perdere la loro quantità naturale di umidità. Ecco perchè il fuoco deve essere medio e non troppo vivace. Al termine passiamo tutto in una ampia ciotola di vetro, aggiungendo una manciata di sale, mescolando e lasciando raffreddare. A parte nel frattempo in una terrina sbattiamo le uova con un pizzico di sale, poco pepe, il parmigiano ed il latte. Uniamo il composto alle patate con le cipolle amalgamiamo velocemente con una cucchiarella di legno e passiamo il tutto nello stampo da crostata con rialzo precedentemente unto con olio evo e sul cui fondo abbiamo sparso un sottile velo di pangrattato. A 180° per circa 30', ripiano del forno medio. Una volta che mi sono accertato che la superficie è bella croccante ho sfornato la tortilla-crostata l'ho rovesciata in un piatto e l'ho passata così capovolta in una teglia larga appena-appena unta di olio nuovamente nel forno, questa volta con il solo grill acceso (sempre 180° off-course). Dopo circa 10' sarà perfettamente sigillata anche sul versante che farà poi da involucre.

Passiamo quindi alla salsa di peperoni compatta.

Lavo e taglio i peperoni in listarelle di media grandezza (5-6 cm) pur risultando questo ininfluente ai fini della preparazione ma solo più funzionale in fase di cottura. In una padella antiaderente lascio sciogliere in poco olio evo i due filetti di alici mescolando rapidamente con una cucchiarella dopodichè aggiungo l'aglio ed i peperoni affettati. Salto in padella a fiamma sostenuta per 5' circa dopodichè aggiungo due/tre bicchieri d'acqua calda e lascio andare per 20' almeno fino a quando cioè tutta la parte liquida non si sarà quasi completamente asciugata. Elimino poi l'aglio, passo tutto al frullatore e ripongo in padella (salando secondo i propri gusti e ricordando comunque che le alici apportano già di loro una certa sapidità) a fiamma bassa sino a completa riduzione della salsa che deve risultare una vellutata densa e con sapore deciso (a me 20'all'incirca ancora). Non usate addensanti o rimedi veloci, la pazienza premia in questo caso :) C'è da considerare che non ho aggiunto spezie proprio per non marcare ulteriormente il gusto del peperone che ha di suo una ottima 'personalità' :-P Per la composizione finale, ovviamente aspetto che la salsa si raffreddi per poi usarla per riempire la naturale ansa fatta dalla tortilla, livellando con una spatola e guarnendo con qualche tondino di cipolla. E' buona sia fredda, sia leggermente tiepida, sia calda, sia ghiacciata...vi assicuro che indipendentemente dalla temperatura di servizio è veramente buona! :)

Piccoli suggerimenti già dati anche per la versione base della tortilla

Le uova non devono mai eccedere...in quanto nella tortilla fungono da sottile legame altrimenti trattasi di frittata di patate...e non di altro. Mi preme sottolineare che le cotture (patate e cipolle) dovrebbero avvenire sempre a fuoco medio e con grande pazienza perchè la tortilla deve essere umida all'interno con un sapore di fritto leggero, ma pur sempre soffice ed umida. Il giorno dopo infatti è ancora buona se non di più :-P

la [Tortilla New Style di Molly](#)
dal blog [Molly in Cucina](#)



....in poche parole, ho destrutturato completamente la frittata: l'**uovo** l'ho destinato alla preparazione di sottili crepes salate, la **patata** l'ho affettata a julienne e saltata in padella, tipo rosti, la **cipolla** l'ho soffritta e rosolata per bene...

e con tutti questi ingredienti, ho preparato dei rotolini, pratici finger food da aperitivo simil tortilla!

Ingredienti:

- per le crepes:
(per 4-5 crepes)

- 150 ml di latte intero
- 1 uovo
- 1 cucchiaio di burro fuso
- 1 cucchio abbondante di farina 00
- sale
- burro

- per il ripieno:

- 2 patate piccole
- 1 cipolla media
- Parmigiano Reggiano grattugiato (a piacere)
- olio evo
- sale e pepe
- prezzemolo tritato

Preparazione:

La preparazione è molto veloce ma dovete preparare prima l'impasto per le crepes, deve riposare almeno una mezz'ora!

- per le crepes:

Nel recipiente del minipimer mettete tutti gli ingredienti tranne il burro fuso, azionate alla massima potenza e nel mentre aggiungete il burro fuso, una volta ben amalgamato il tutto lasciate riposare a temperatura ambiente almeno una mezz'ora.

Scaldate quindi un padellino antiaderente (20 cm di diametro) leggermente unto con il burro e cuocetevi le crepes, dovrebbero venirne circa 4-5 (dipende da quanto spesse le fate)

- per il ripieno:

Affettate la cipolla a fettine sottili e in un padellino antiaderente fatela soffriggere e dorare bene con un filo d'olio evo, salate e pepate poi conservate al caldo. Lavate e pelate le patate e con la grattugia da carote affettatele a julienne. Nella stessa padella dove avete rosolato la cipolla, senza lavarla cuocete le patate, salate e pepate, aggiungendo un filo d'olio evo, a fuoco medio finchè non saranno ben cotte e rosolate.

Adesso arriva la fase creativa!!!

Stendete una crepe alla volta e farcitela con le patate, la cipolla e una spolverata di formaggio grattugiato, quindi arrotolatela su se stessa 'a cannellone' e tagliatela a rondelline! Fermate ogni rotellina con uno stuzzicadente, disponetele su un piatto da portata e

spolverate con prezzemolo fresco tritato e qualche ricciolino di patata saltata!!

Volendo potete prima di servirli intiepidirli leggermente in microonde, altrimenti sono gustosi anche freddi!!!

... dimenticavo...ottimi con un buon Prosecco di Valdobbiadene fresco!!!

La Tortilla...olè!quasi un tamagoyaky...o una crepe...di Genny Dal Blog [Al Cibo Commestibile](#)



Potevo non partecipare alla [sfida lanciate dalle due donne di menu' turistico](#)?Mai! Certo.Mica facile provare a dare una faccia nuova alla tortilla di patate!Io mi sono ispirata al tamagoyaki...ma ho spudoratamente barato!:De le ho fatte diventare delle crepe..insomma..ho fatto mezzo giro del mondo ! altro che fusion:D!

“che ha fatto? si è ispirata al tamagochi?” Se voi siete colti e non l’avete pensato, io la prima volta che ho letto di questa frittata, ho avuto proprio questo pensiero!:D In realtà si tratta di una frittata giapponese che viene arrotolata mentre cuoce nell’apposita padellina.... ça va sans dire che il risultato originale è una cosa elegantissima, fermata magari da un alga nori per darle ancora più raffinatezza. La mia è una copia.Un’ispirazione.Una decisa semplificazione:D! Ho fatto delle frittatine di patate sottilissimissime...più sottili che potete...le ho poi sovrapposte e arrotolate e fermate con uno spiedino per farne un finger food!E servite con una zuppetta fredda di verdure e erbe, sono state decisamente gradite:D (la zuppetta, lo ammetto, c’è solo in funzione dei bicchierini che ho appena comprato e volevo assolutamente fotografare:D) per 4 bicchierini

- 4 uova
- 2 patate piccole o una media
- sale
- pepe
- 1 filo di latte

per la zuppetta

- 1 peperone
- 4-5 pomodorini
- 1 cipollotto
- melissa, menta, basilico e origano freschi
- un filo di olio
- sale e pepe

Sbattere in una terrina le uova con il latte, il sale e il pepe. unire la patata grattugiata con una grattugia a fori grossi em lasciata scolare per qualche minuto. Scaldare una padella antiaderente e versare un mestolino del composto di uova e patate. Lasciare cuocere e procedere nello stesso modo con le altre frittatine. Sovrapporre e arrotolare le frittatine, farne delle fettine e fermarle con degli stecchini. Intanto frullare tutte le verdure e le erbe con un filo di olio. Versare la zuppetta nel bicchierino e servire con la torttamacrepe;) !



La Frandua di Diana
TORTA DI PATATE O "FRANDUA"



Ingredienti:

1 kg di patate

½ litro di latte

300 gr di farina.

2 bicchieri di acqua

200 gr di formaggio grattugiato

prezzemolo

Privare della buccia e affettare finemente le patate. Con il latte, la farina e il sale formare una sorta di besciamella, aggiungere il formaggio grattugiato e mescolare bene. Per rendere più liquida la besciamella(la più adatta a questa preparazione) aggiungere due bicchieri di acqua. Mettere un po' di olio extra vergine in una teglia, farla scaldare bene e poi molto velocemente stendere un primo strato di patate, salare cospargere di besciamella. Ripetere con un altro strato come sopra e finire con l'ultimo strato di sole patate, cospargere di prezzemolo tritato. infornare a 270°/250° per 15 minuti. Far intiepidire e accompagnare con un buon vino bianco Vermentino o Prosechino.

Diana Monaco

La Quasi Parmentier di Francesca
dal Blog Acquolina in Cucina



Ho scritto "quasi Parmentier" perché ho letto che si tratta di una preparazione a base di carne, ma anche pesce, cotto al forno sotto uno strato di purea di patate. Mi sembra che descriva bene il risultato ma non vorrei sbagliare, non si sa mai ;-D Parmentier era un agronomo che, a fine '700, promosse la coltivazione e l'utilizzo della patata per fini alimentari... grazie grazie e ancora grazie!!! Come avremmo fatto senza patatine fritte, patate al rosmarino, gnocchi di patate e tutto quello che si può preparare con questo prodigio della natura?

ricetta x 2 (un po' a occhio):

4-5 patate medie,
12 code di gamberoni,
emmental svizzero (o, per coerenza, francese),
parmigiano,
1 uovo,
burro,
erbette di provenza,
sale.

Lessare le patate e sbucciarle. Pulire i gamberi e togliere il filo nero sul dorso. Schiacciare le patate e amalgamare con sale, erbette, l'uovo intero e l'emmental grattugiato. Cuocere in padella per pochi minuti i gamberi con un filo d'olio evo.

Imburrare le cocottine e distribuire sul fondo uno strato di composto di patate, di seguito i gamberi e per finire il composto di patate. Concludere con parmigiano grattugiato e fiocchetti di burro. Infornare a 200° per 15 minuti. Aspettare qualche minuto per non scottarsi e servire.

Il [Cuore di Patata Ripieno di Straccetti di Uova al Pesto](#) di Stefania
Dal [Blog Cardamomo&C](#)



Cuore di patata ripieno
di straccetti di uovo al pesto

Non vi aspettate una ricetta di quelle appena menzionate nel post precedente, perché ho una cosa da fare e pure urgentemente. Sì, perché fra poco scade la sfida e io ADESSO voglio partecipare! Sapete già (perché l'ho confessato in un altro post) che in questo anno di vita non ho vinto niente e non vi posso dire quanto questo mi abbia frustrato!!! Ho cominciato in sordina, le ricette sono quelle che faccio ogni giorno senza nessuna pretesa e quindi non penso di meritare alcun premio... Ma quando ho partecipato a dei concorsi dove per vincere non avevi bisogno di essere brava, alias per puro c... pura fortuna, non vincerli è stato un duro colpo al cuore! Ecco perché ad uno dei tanti concorsi dove invece era richiesta bravura, mi sono presentata con il piatto di uno chef... e NON HO VINTO!!! Quindi oltre al colpo al cuore, ho subito anche un duro colpo all'orgoglio. Interrogatami del perché, non ho saputo dare risposta! Sarà il nome (seppur dispongo di ampia scelta: fantasie, Stefania, Cardamomo...), sarà il colore del blog (ma io non sono superstiziosa e il colore non ho intenzione di cambiarlo!), io non vinco! Allora, mi sono chiesta, perché partecipare ad una [sfida](#), addirittura??? Una sfida difficilissima, per giunta? Io sono abituata ad essere sempre la prima, quindi se sono certa di avere la possibilità di piazzarmi almeno al primo posto... preferisco non partecipare (ecco perché le frustrazioni di quest'anno di blog!) Poi ho visto delle ricette meravigliose realizzate con i soli due ingredienti permessi e mi son detta che nella blogsfera non ci sono donne normali che cucinano... ci sono mostri, con un'inventiva e una bravura da far invidia anche ai migliori chefs! E allora ho cominciato a pensare (che non è una delle mie caratteristiche in cucina – e il primo che si azzarda a dire “ non solo” lo fulmino -, io, di solito, eseguo punto e basta) e mi sono voluta divertire... Mi son detta, giochiamo con quelle due squinternate che hanno proposto una sfida del genere e facciamo vedere loro, di cosa son capace io... Questo è il risultato! E più che una ricetta da "porca figura", un titolo da vera "porca figura"... Be', che vi aspettavate? è un gioco e stavolta non pretendo di vincere... però se avrete pietà di me, perché no?

CUORE DI PATATA RIPIENO DI STRACCETTI DI UOVA AL PESTO

Ingredienti per ogni commensale:

1 patata media

1 uovo di volatile scorrazzante (alias codice 0)

sale

olio extravergine d'oliva

e ottimo pesto genovese (l'arcano della ricetta forse lo scopriremo solo su MT)

Bollire le patate lavate, ma non pelate in abbondante salata. Appena pronte, eliminare la buccia e scavare il centro. Mettere in un padellino l'olio e farlo scaldare un po', quindi aggiungere l'uovo e strapazzarlo un po' fino a quando non si rapprende leggermente. Salare e adagiare all'interno del letto di patata precedentemente preparato, bagnandolo con un po' di pesto genovese. Alternativa se non disponete di un ottimo pesto genovese: far tostare in un padellino a parte dell'ottimo bacon in fette e poi tagliare a listarelle e adagiare sopra l'uovo. P.s. Per la serie: come ti destrutturo la tortilla... col minimo sforzo! Tiè, tiè, tiè!

La tarte aux pommes de terre di Aurore

Dal [Blog Biscotti rosa e trallalà](#)



ricetta semplice rapida e ideale per una serata conviviale. Io personalmente l'adoro e ringrazio mia sorella minore che ha cucinato quella che vedete qui fotografata.

Ingredienti:

- . un rotolo di pasta sfoglia
- . 3-4 patate medie
- . 1 grossa cipolla
- . 50 gr di provola affumicata
- . olio d'oliva
- . sale, pepe e rosmarino
- . latte

Tagliare a fettine sottilissime le patate e la cipolla e disponetele sulla pasta sfoglia intercalandole con il formaggio anch'esso tagliato a lamelle sottili. Condite con l'olio, il sale, il pepe e il rosmarino e spennellate il bordo della pasta con un po' di latte. Infornare a 180° per 20-30 minuti, servire caldo.

La Tortilla aux Gratin di Ginestra
dal blog [La Ginestra e il Mare](#)



Ingredienti:

5 o 6 patate a pasta bianca e a buccia fine

1 cipolla grande

6 uova

12 fettine di caciotta fresca

sale

1 mazzolino di menta fresca

Procedimento:

Ho sbucciato le patate, e dopo averle lavate e asciugate le ho tagliate a fette sottili: 2-3 mm di spessore. A questo punto le ho fritte in una padella, in olio caldo, successivamente ho aggiunto la cipolla tritata finemente. Nel frattempo, ho sbattuto le uova in una ciotola e una volta cotte ho aggiunto le patate e le cipolle. Accendere il forno in modalità grill.

Ho mescolato bene nella ciotola e ho disposto il composto così ottenuto in 12 piccole formine (grandi quanto quelle delle crostatine) precedentemente unte, ho messo in forno 5' poi le ho uscite ho messo solo su sei minitortillas 6 fette di formaggio e 1 fogliolina di menta, ho sformato le altre 6 e le ho disposte sulle prime ho distribuito il formaggio sopra, ancora 1 fogliolina di menta e le ho rimesse in forno altri 5'.

Ecco il risultato .



La [Tortilla di Zia Pepita di Alessandra](#) dal blog [Viaggiando Mangiando](#)

Faccio ancora in tempo a partecipare all'[MT Challenge](#) di [Menù Turistico??](#) Al solito arrivo all'ultimo momento...Per partecipare a questo contest in cui si chiedeva di creare o di reinventare una ricetta a base di patate e uova, mi sono lambiccata il cervello per una settimana: prima ho pensato di fare una frittatina sottilissima a base di patate e cipolle grattugiate da arrotolare poi a 'mo di sigaro, poi ho pensato di creare delle polpettine di patate e zucchine, poi ancora una serie di mini flan a base di uova, patate e formaggio... Sì sì, tutte idee buone sulla carta, ma poi la semplicità ha prevalso.

La prima volta che *mon amour* mi ha confessato quale fosse il suo piatto preferito in assoluto non ha avuto dubbi: la frittata di patate!Il che mi è sembrato strano.. a parte che pensavo di essere l'unica a conoscere quella frittata (a casa mia è sempre stato un piatto di quelli che si mangiano quando in frigo e dispensa non c'è più nulla...!), e poi non so.. avrei immaginato un piatto più "forte" come possono essere le lasagne o un bell'arrosto!

Invece la sua risposta mi ha spiazzata e incuriosita, fu così che venne fuori che sua mamma è spagnola e che da piccolo, quando trascorreva le sue vacanze in Spagna a casa della zia Pepita, lui non voleva mangiare altro!Mi raccontò che ogni giorno la zia gli chiedeva "*que quieres comer?*", lui rispondeva subito "*tortilla zia, tortilla!!*"

E' per questo che ho lasciato da parte restyling strani della ricetta e decorazioni raffinate, (che comunque non mi si addicono), questa che vi presento vuole essere solo un'imitazione, (quella originale della zia alla fine l'ho assaggiata anche io... *ed è insuperabile!!*), di quella famosa tortilla dell'infanzia del *mi amor!*



Ingredienti:

5/6 patate medie
3 cipolle
4 uova
olio per friggere
sale, pepe

Pelate e tagliate a pezzettini le cipolle e friggetele in poco olio finchè saranno ben dorate e morbide; una volta pronte mettetele in un piatto con dello scottex per assorbire l'unto in eccesso.

Pelate e tagliate le patate a tocchetti piccoli, poco meno di un centimetro, e friggeteli finchè saranno cotti e ben dorati; mettetete anche queste su uno scottex insieme alla cipolla.

In un'insalatiera sbattete le uova con del sale e del pepe, aggiungete la cipolla e le patate e mescolate bene con un cucchiaino finchè sarà tutto ben amalgamato. A questo punto in una padella non molto grande e dai bordi alti mettete un po' d'olio a scaldare e versate il composto ottenuto. Con l'aiuto di una paletta e un po' di pazienza, fate fare una piccola crosticina sul fondo e appena questa si stacca dalla padella, fate fare un bel giro alla frittata con l'aiuto di un coperchio, rimettetela sul fuoco, schiacciate leggermente e ripetete questa procedura 3/4 volte. Essendo alta non sarà sufficiente girarla una volta come le frittate normali, perchè altrimenti all'interno l'uovo rimarrà troppo crudo, per questo andrà girata più volte.

Una volta cotta avrete per le mani una tortilla croccantina fuori e cremosa al suo interno, quindi...*buen provecho!*

..... and the winner is.....

Il Campo fiorito di Uova e Patate di Muscaria dal Blog Anche i Cialtroni Mangiano



Con questa ricetta partecipo all' [MT Challenge](#). Lo faccio arrivando con la lingua a penzoloni, in un momento in cui aprire una scatola di tonno e sbatterla su un piatto significa "fancy dinner and quality time". Arrivo ovviamente in piena scadenza, come da copione. Ma che ci posso fare? E' praticamente nella norma che io le deadline debba affrontarle sempre così!

A dire il vero si tratta di una ricetta che avevo disegnato qualche mese fa in aereo, in volo da Parigi (potrà sembrare strano, ma alcune ricette mi nascono direttamente dalla matita, altre invece sul luogo del delitto: la cucina) L'idea originale era leggermente diversa, ma non ho potuto fare altrimenti, sia per la mancanza di tempo, che per la scarsa reperibilità di uno degli ingredienti pensati in origine.

Vorrei aggiungere una cosa: temevo di non farcela, perché davvero non ho un attimo di tempo libero, ma siccome avevo dato la mia parola, avrei partecipato anche con uovo crudo sbattuto su un tubero altrettanto crudo, magari nemmeno lavato e sbucciato. Insomma, questo per me non è solo un partecipare ad un gioco divertente fra amici, ma vuole essere anche un segno di affetto nei confronti di quelle due stordite di [Menù Turistico](#) e di tutta la sua degnissima fauna e flora :-)



Ingredienti:

- 2 uova
- Polpa di granchio
- 1 cipolla
- 1 patata media
- Erba cipollina (e fiori di erba cipollina)
- Pane grattugiato
- Sale Rosa q.b.
- Pepe nero q.b
- Olio Evo

Accendete il forno. Lavate e sbucciate la/e patata/e Col pelapatate ricavate tante strisce quante sono le rose che vorrete ottenere. Le strisce dovranno essere indicativamente lunghe un palmo, ma se avete le mani di Gianni Morandi allora sarà sufficiente mezzo palmo :-D Arrotolatele dando loro la forma di una rosa, e fermatele con uno stuzzicadenti. Mettete in una piccola pirofila della carta da forno, ed adagiatevi le rose. Abbassate la temperatura a 200° e mettete tutto in forno per una mezz'oretta (controllate ogni tanto il livello di bruciatura dei "boccioli") Prendete un rigalimoni e riducete a striscioline il resto della patata che vi è avanzata. Quando vedete che non riuscite più a procedere perché si è assottigliata troppo, tagliuzzate il resto col coltello. Con la mandolina tagliate le cipolle a fette sottili, e poi tagliate il tutto a pezzettini irregolari con l'aiuto di un coltello. Mettete le cipolle insieme alle patate in un contenitore, e lasciate riposare il tutto fino a che le roselline non saranno pronte. Una volta tolte le roselline dal forno, mettetele da parte. Prendete la polpa di granchio, e mischiatela insieme alle patate e alle cipolle precedentemente tagliate. Lasciate riposare.

Lavate l'erba cipollina ed i suoi fiori. Tagliate una parte di erba cipollina in piccole parti (ad anelli) ed aggiungetela al composto preparato in precedenza. Mischiate bene il tutto. Tagliate l'altra parte di erba cipollina in parti più grosse (dovranno fungere da "foglie" per le roselline, per cui fate i calcoli a seconda di quante rose avrete preparato) e mettetela da parte. Potete anche ricoprire lo stuzzicadenti con l'erba cipollina, visto che è tubolare e lo stuzzicadenti ci entra a perfezione, ma a mio parere, non rende molto in questo caso. Prendete i fiori (io qui ne ho usato due interi) e separate fra loro tutti i fiorellini che vanno a comporre il fiore per intero. Mi sono dimenticata di fotografare il fiore per intero ma eccolo qua (preso da internet!)



Come potete vedere nella foto qui sotto, separandoli, otterrete tanti piccoli fiorellini indipendenti. Se non li avete mai mangiati, sappiate che sono buonissimi! Hanno un gusto di cipolla molto delicato.

A questo punto, torniamo al composto di patate-cipolle-polpa di granchio. Aggiungete al suddetto composto un po' di pane grattugiato, due uova intere, un po' di olio di oliva, sale rosa, e pepe nero macinato sul momento.

Mescolate bene in modo che il tutto si amalgami, e mettete il tutto a cuocere in una padella antiaderente sulla quale avrete precedentemente versato un goccino d'olio. Cuocete a fuoco basso, e dopo un po' coprite la padella con un coperchio. Quando la parte inferiore vi sembrerà abbastanza cotta, giratela per far dorare anche l'altra parte (che sarà poi quella che decorerete)



Il fiorellino "rosso" che vedete nella foto non è un pezzo di bacon, è sempre fatto con un pezzo di patata arrotolato, ma precedentemente bagnato con del succo di rapa, e poi cotto in forno. Una volta cotta, decoratela con le roselline... e completate il tutto con una pioggia di erba cipollina e di fiorellini viola. Buon appétit!

