Fusilli gratinati alle verdure. Semplicemente “ORO nel piatto”

Belli questi fiori vero? Dovevo immaginarlo che li avreste riconosciuti subito!
Così delicati e nello stesso tempo così preziosi!
Un po’ come lo è per me questo piccolo mondo di “***NoteDiCioccolato***“, ancora così acerbo e bisognoso di cure, ma a cui mi sto affezionando sempre di più quasi fosse un bambino vero!
E con oggi, questo bimbo compie due mesi!
Due mesi dalla pubblicazione del mio primo post…come vola il tempo!
Questo blog è nato un po’ per gioco un po’ per caso, una sera che non riuscivo a dormire, e un po’ per caso un po’ per gioco mi son trovata da un momento all’altro a pensare ad un nome, a ricette invitanti da condividere, ad una grafica e ad una combinazione di colori che lo rendessero gradevole a chi vi fosse entrato, proprio io che di fantasia ne ho meno di zero.
Ma la sfida stavolta mi ha stimolata più di quanto non mi spaventasse e così, anche se un po’ presto per fare chissà quali bilanci, posso dire che questo breve periodo mi è servito ad imparare tante piccole cose che credevo per me impossibili,
spinta dalla voglia di rendere più piacevole il vostro ingresso.
Ho scoperto un’amore per la fotografia, che voglio cercare di coltivare in futuro, ho conosciuto alcune di voi attraverso le tante raccolte in cui mi sono lanciata quasi a capofitti, e spero che la lista possa allungarsi molto nel corso del tempo.
Magari sarò fuori di testa (incoscienza del principiante?????), ma è stato proprio partecipare alle vostre raccolte, così belle, divertenti, golose, che mi è venuta voglia di mettermi in gioco ed essere io stavolta a proporvene una.
Forse sarà un fiasco o forse, con un po’ di passaparola ne verrà fuori qualcosa di carino…chissà!
Io intanto ci provo e se sarà fiasco avrò comunque fatto un po’ di tirocinio.
D’altra parte “chi non risica non rosica” cita un vecchio proverbio, no?!?!? Sì…OK…e il tema?…direte voi!
Pensa che ti pensa, scartando il Natale, visto che di raccolte per l’occasione ce ne sono già in giro, ho deciso…li ricordate i fiori?

Perchè i protagonisti saranno loro, o almeno una loro parte!
“**ORO nel PIATTO. 1000 e una ricetta con lo ZAFFERANO**” una raccolta dall’antipasto al dolce (perchè no?!?!) che ha per protagonista una delle mie spezie preferite, preziosa e dorata come il caldo sole dell’estate.
Per partecipare basterà:
– pubblicare sul vostro blog un post con la ricetta (corredata di foto), inserendo nel post il lik alla raccolta
– inserire nel post o nel blog il banner che trovate in fondo alla pagina
– lasciare il link della vostra ricetta come commento a questo post
– valgono sia ricette nuove che ricette già pubblicate; basta inserire in queste ultime il logo e il link della raccolta
– la raccolta è aperta a tutti, blogger e non; chi non possiede un blog potrà inviare la ricetta con foto al mio indirizzo e-mail

pulcinoGZ@gmail.com

– nessun limite al numero di ricette.

La raccolta inizia oggi e scade il ~~***28 Febbraio***~~ ***31 Marzo 2010 .***

Forza…partecipate! VI ASPETTO NUMEROSI!

Io comincio con un bel primo piatto…

Fusilli gratinati alle verdure

Print
Prep time
10 mins
Cook time
35 mins
Total time
45 mins

Per 4 persone
Author: Federica

Recipe type: Primi piatti
Serves: 4
Ingredienti

- 320 gr di fusilli (o altra pasta corta a piacere)
- 300 gr di misto verdure campagnole surgelate (spinaci-erbette-cicoria)
- 1 spicchio d’aglio
- 2 bustine di zafferano
- 200 ml di panna da cucina
- pinoli
- parmigiano
- olio evo
- sale

Procedimento

1. In una padella rosolare lo spicchio d’aglio schiacciato con 2 cucchiai di olio.
2. Aggiungere le verdure ancora surgelate e portarle a cottura a fuoco medio, fino a che risulteranno ben asciutte.
3. Regolare di sale, eliminare lo spicchio d’aglio.
4. Una volta fredde, tritare le verdure.
5. In una padellina antiaderente tostare i pinoli senza condimento, poi unirli alle verdure tritate. In un tegame scaldare la panna con una bustina di zafferano e tenere da parte.
6. Lessare la pasta in abbondante acqua bollente salata insieme alla seconda bustina di zafferano, scolarla al dente e trasferirla nel tegame con la panna.
7. Unire le verdure tritate, mescolare bene e trasferire il tutto in una pirofila.
8. Cospargere con il parmigiano (grattugiato o in scaglie) e gratinare sotto il grill del forno per 5-10 minuti, fino a che si sarà formata una leggera crosticina.
9. Servire subito.

Ed ecco il banner per la raccolta (foto presa dal web)

Grazie per le vostre “**ricette d’oro**”

Fusilli gratinati alle verdure campagnole by Note di Cioccolato

Risotto con castagne, zafferano e Parmigiano Reggiano by Forchettina Irriverente

Polpette in salsa di zafferano con sorpresa by Ninoincucinasanteramo

Risotto agli asparagi by Ninoincucinasanteramo

Paella mista arricchita by Ninoincucinasanteramo

Fideuà di mare by Ninoincucinasanteramo

Sopa de mariscos con fideos by Ninoincucinasanteramo

Risotto alle erbe aromatiche by Ninoincucinasanteramo

Risotto con gamberetti e carciofi by Ninoincucinasanteramo

Cous cous di pesce by Ninoincucinasanteramo

Nasello al vapore con zucchine e salsa allo zafferano by Sunflowers8

Coroncine bicolori by Spizzichi & Bocconi

Fagottini al salmone con salsa di pomodoro allo zafferano by Note di Cioccolato

Croxetti con zucchine, fiocco e zafferano by Gata Da Plar

Tagliolini allo zafferano e pancetta del poderuccio di Erika by Gli amori di Dida

Medaglioni di semolino allo zafferano con cavolo nero by Gata Da Plar

Maionese allo zafferano e semi di papavero by Gata Da Plar

Micropanini di zafferano by Gata Da Plar

Tagliatelle allo zafferano e semi di papavero by La tana del coniglio

Bocconcini di maiale allo zafferano e calendula by Chi non mangia in compagnia

Gnocchetti delicius… by Pentole e Allegria

Tortiglioni speck e zafferano by Pensieri e Pasticci

Sformatino di riso con zafferano su salsa di taleggio by Un po’ di me tra un caffè e l’altro

Farfalle zucchine e zafferano by Diario della mia Cucina

Farfalle con zucchine e gamberetti by Italians Do Eat Better

Bocconcini di pollo con le mandorle by Italians Do Eat Better

Trofie con speck e zafferano by Italians Do Eat Better

Muffins alle olive nere by Italians Do Eat Better

Quiche ai formaggi e zafferano by Italians Do Eat Better

Riso con verdure e zafferano by Il Sapore del Verde

Ravioli ricotta e limone con salsa allo zafferano e spinaci novelli by Fragole & Limone

Risotto solare… by Gata da Plar

Risotto zafferano e zucchine by Timo e Maggiorana

Risotto al pesce con lo zafferano by Nella cucina di Martina

Ciambelline allo zafferano by Gatto Ghiotto

Tortelli profumati al limone e ragù vellutato di pesce by Cucchiaio e Pentolone

Panbruco by Gata da Plar

Frittelle salate di zucca e zafferano by Accantoalcamino

Carciofi imbottiti by Dolcemente gustoso

Pasta con sarde e finocchi by Dolcemente gustoso

Pappardelle con ragù di salsiccia by Dolcemente gustoso

Arancine siciliane by Dolcemente gustoso

Spezzatino al curry a modo mio by Dolcemente gustoso

Vermicelli di riso, crema di ricotta allo zafferano, peperoncini dolci by Sale e Zucchero

Fettine di maiale ai funghi con riso profumato allo zafferano e patatine fritte by In cucina con Masterchef

Garganelli salsiccia, rucola e zafferano by La Cuoca Pasticciona

Paella di pesce by Il Paradiso in Cucina

Risotto agli stimmi di zafferano di Ballarò by Cucinare che passione

Pardulas by Le padella Fan Fracasso

La paella by Valery’s Kitchen

Timballini di riso con salsa al gorgonzola by Sunflowers8

Risotto giallo con radicchio e gorgonzola by Crea & Cucina con Fantasia

Paella ai frutti di mare by Il Ristorante a Casa

Fusi di pollo allo zafferano by Gustosa…mente

Confettura di pere allo zafferano by La Cucina di Campagna

Risotto con carciofi, bresaola e zafferano by Daniela&Diocleziano

Bocconcini di pollo al latte con zafferano by La Via delle Spezie

Scaloppe di pollo con salsa zafferano by Un po’ di me tra un caffè e l’altro

Schiacciata fiorentina by Note di Cioccolato

Risotto con zafferano e mascarpone by Mani in Pasta

Quiche patate e spinaci profumata allo zafferano by L’Angolo di Nanny

Tagliatelle con porcini e persico by Il Ristorante a Casa

Gnocchi di ricotta e zafferano con broccoli e salsiccia by Mani in Pasta

Lonza di maiale in salsa allo zafferano by In Cucina con Masterchef

Polpette di ricotta al pomodoro by Note di Cioccolato

Fettuccine terra-mare by Passioni e Cucina

Straccetti di pasta con cipolla e zafferano by L’Antro dell’Alchimista

Risotto allo zafferano con piselli, prosciutto e fonduta al gorgonzola by Un Mondo di Farina

Farfalline sfiziose by Le Delizie di Casa Mia

Cous cous con verdure e carne di maiale by Le Delizie di Casa Mia

Risotto allo zafferano e N’duja calabrese by Le Delizie di Casa Mia

Lasagne verdi alle zucchine e zafferano by Dolci-Decorazioni e Tentazioni

Gnocchetti sardi, salsiccia, pecorino e scorzette di limone by Crea&Cucina con Fantasia

Risotto cremoso con pancetta affumicata by Lo Specchio Ti Riflette

Torta salata di verdure con impasto “Mani Pulite” by Gata da Plar

Gnocchi con cavolfiore, speck, zafferano by Agenda di Nico

Spaghetti allo zafferano con mazzancolle & C. by Nella Cucina di Ely

Kesar Lassi by Crumpets & Co.

Tagliatelle zafferanose con carciofi e olive by Pagnottina

Follia al cioccolato con nuvola allo zafferano by Arabafelice

Gnocchi di patate allo zafferano, ripieni di gamberi con patè di carciofi by Il Gaio Mondo di Gaia

Insalata allo zafferano by Food Couture

Pasta con asparagi, Raschera e zafferano by Coffee & Matterello

Pennette gialle by Fashion Flavours Cooking

Muffins alle mele profumati allo zafferano by Shake & Bake

Pesce allo zafferano by Rossa di Sera

Zuppa leopardata al profumo di zafferano by Molly in Cucina

Lasagne ai frutti di mare e zucchine by Italians Do Eat Better