**Malfatti (para 6 porciones)**

**Ingredientes**

Cebolla chica 1 Manteca c/n Espinaca 600 g Ricota 350 g (de la mas dura idealmente o sino la cremosa pero filtrada con paño o tela para eliminar liquidos) Queso parmesano rallado c/n Huevos 2 Yema 1 Sal y pimienta c/n Nuez moscada c/n Harina 0000 100 g

Rehogar la cebolla picada en una sartén con 40 g de manteca.  
Blanquear la espinaca. Picar y agregar a la preparación, fuera del fuego.  
Agregar la ricota, 3 cdas de queso rallado, los huevos, la yema, sal, pimienta, nuez moscada y la harina.  
Mezclar y tomar pequeñas porciones. Pasar por harina.

Hervir los malfatti (cuando caen al agua hirviendo y empiezan a flotar están listos) y pasar a la sartén con la salsa.  
Servir los malfatti con queso parmesano rallado por encima.

Opcional: reemplazar la espinaca por pure de bata…y tenes malfatti de batata y ricota!

Ojo: no pasarse con la harina porque sino quedan muy duros. Cuando estèn formados los malfattis por más que parezcan blandos, ya están listos, porque apenas tocan el agua hirviendo se endurecen.

**Para la salsa de hongos:**

Hidratar hongos secos en agua (entre 50 y 70 gr). Escurrir y picar. Reservar. Picar una cebolla y rehogar en aceite de oliva. Desglasar con vino blanco y dejar reducir. Agregar los hongos y la crema de leche, salpimentar. Dejar reducir.   
Cocinar los ñoquis en agua hirviendo, pasar a la sartén de la salsa y terminar allí la cocción.

**Salsa bagna cauda:**

Picar 4 o 5 dientes dientes de ajo, 1 cda de alcaparras, saltear ambos brevemente con aceite cuidando que no se nos queme el ajo, agregar 200 gr de crema de leche y agregar (opcional!) 1 cdita de alga nori para dar sabor a mar, sal y pimienta negra a gusto.

**PERAS AL VINO TINTO CON CANELA**

**Ingredientes**

3/4 peras grandes (no muy maduras) - 1/2 l. de vino tinto - 150 gr. de azúcar - 1 rama de canela

Cáscara de naranja - Cáscara de limón

(Para aromatizar el almíbar de vino puede usarse también vainilla, cardamomo, incluso anís o un licor dulce)

**Preparación**

Pelamos las peras, dejándoles el rabito de la parte superior para poder luego manipularlas con facilidad. Si disponemos de un utensilio para extraerles el corazón lo hacemos, en caso contrario lo quitamos luego. Realizamos un corte horizontal en la base de las peras para que se asienten bien en la cazuela.

Elegimos una olla de base ancha para que nos entren perfectamente las 4 peras y nos sobre espacio suficiente entre ellas para luego regarlas con el vino. Vertemos el vino y ponemos a calentar a fuego medio, cuando coja temperatura añadimos el azúcar y removemos para que se vaya integrando. Añadimos ahora la canela en rama, la cáscara de naranja y la de limón. Recordar que debemos quitarles la parte blanca para que no nos aporten amargor.

Colocamos las peras en la olla, tapamos  y cocinamos 25-30 minutos a fuego medio. Es importante de vez en cuando, por lo menos cada 5 minutos, ir regando las peras varias veces con el almíbar de vino que se va cocinando.

Según vayamos bañando la fruta, comprobaremos como va adquiriendo el color del vino tinto. Pasado el tiempo de cocción comprobamos con una cuchillo o palillo el punto óptimo, debe introducirse fácilmente hasta el corazón de la pera, cuya carne debe de estar tierna.

Retiramos las peras y seguimos reduciendo el líquido de la olla, esta vez a fuego alto durante unos 10-15 min. Debemos buscar que nos quede un almíbar de vino pero sin que llegue a caramelizar.

Pueden consumirse templadas o frías según gustos, aunque la manera más típica es consumirlas una vez hayan enfriando en el frigorífico. Podemos calentar ligeramente el almíbar para que haga contraste con la fruta.

**Para acompañar - Crema de frutas secas-**

Ingredientes: Almendras 1/2 Taza - Queso crema 300 grs. -Canela 1 cdita. - Azúcar impalpable 1 Taza – Ralladura de naranja o limón c/n (opcional)

Coloque en un bowl queso crema y azúcar impalpable, mezcle con una espátula y agregue canela, las almendras previamente tostadas y groseramente picadas, la ralladura, mezcle y reserve.

**FOCACCIA**

La Focaccia es un pan plano y delicioso que reúne siglos de tradición e historias populares. Producto originario de la zona de Génova (Italia), la capital de región de Liguria. La tierra de Cristóbal Colon y del pesto de albahaca. Se cuenta que los genoveses eran tan aficionados a este producto que no paraban de consumirlo en todo tipo de acontecimiento de hecho en una época se había instaurado la moda de comer Focaccia en la iglesia durante la misa.

**Ingredientes**

Harina (000) 500 gr - Agua 350 cm3 – levadura seca 5gr (o fresca 20 gr) – sal 10 gr (una cda ras) - Aceite de oliva 50 gr (5 cdas) – sémola (20 gr) opcional - Aceite oliva para la superficie (c/n) – romero fresco (c/n) – sal gruesa (c/n)

**Procedimiento**

Colocar la harina la sémola (opcional) y la sal en un bol. Hacer un hueco en el medio. Agrega la levadura y comenzar a incorporar agua tibia y aceite. Mezclar hasta homogeneizar.

Amasar durante 5 min. Cubrir con film y dejar descansar hasta que duplique su volumen. Volcar la masa sobre placa aceitada.

Distribuir una capa de aceite sobre la masa y suavemente presionar con la palma de la mano sobre la superficie de la masa para que se extienda desde el centro hasta los extremos de la placa con espesor uniforme. Cubrir con paño y dejar reposar en lugar cálido durante 30-40 min.

Distribuir nuevamente aceite sobre la masa y con la yema de los dedos presionar sobre esta hasta dejar marcados los dedos. Dejar reposar unos minutos más (15 aprox)

Colocar romero por encima y sal gruesa homogéneamente por la superficie y meter en horno precalentado a 220°C

Hornear hasta que tome un color dorado claro sobre la superficie (25 min aprox). Retirar y colocar sobre una rejilla para que no transpire la masa y se enfríe. Pincelar con mas oliva mientras esté caliente la masa.

Nota: se puede poner sobre la superficie: aceitunas, cherry, pimientos asados, etc.

**QUESO UNTABLE DE GIRASOL**

**Ingredientes:** 1 taza semillas previamente hidratadas - ¼ taza de jugo de limón (a gusto) y ¼ taza de agua

Albaca o perejil o cilantro o rucula (una o dos cucharadas) - 1 cucharadita de sal marina -1 cucharadita de ajo o jengibre

1 cucharadita de Pimentón -1 cucharadita de levadura de cerveza nutricional

**Procedimiento:** Se hidratan las semillas por un periodo de entre 4 y 6 horas, se descarta ese líquido y las enjuagamos. Se mezcla con el resto de los condimentos (menos las hojas verdes), se procesa unos minutos, se agregan las hojas verdes, se procesa todo de nuevo con cuidado y listo! Tenemos nuestro queso untable natural de girasol.

(sirve además, para rellenos de canelones, relleno de sorrentinos, bruschetas, etc.)

**DESPERTA TU CHEF INTERIOR**

Cuando te pongas a cocinar prepara el ambiente poniendo música linda!

Música recomendada para cocinar estas exquisiteces: Andrés Calamaro “El cantante” o sino, “Honestidad brutal”

Si queres salir…te recomendamos un lugar para comer comida italiana “il forno di Marco”, pizas y postres italianos de locura (Alta Córdoba)

Seguinos en las redes FAN PAGE (facebook) “Cocina Vegetariana Cordoba web”, o sino “Reina Mora Cocina”

En instagram “ReinaMoraCocina”