

# Il mio primo contest:....C'era una volta.....



Eccomi qua, con la sorpresa di cui vi parlavo...  
sono molto emozionata nel presentarvi il mio primo contest!

E' stato realizzato in collaborazione con Lisa di [Dragonfly Shop](#), una persona meravigliosa che ha accettato di mettersi in gioco con me per questa idea che voglio condividere con voi.

[Dragonfly Shop](#) è un posto incantato dove sicuramente i sogni di tante possono diventare realtà, un negozio dove si respira un'atmosfera di altri tempi e di cose belle.

Quindi ecco a voi...C'era una volta, ricette di altri tempi. Un contest dedicato alle ricette di una volta, quelle trovate in una vecchia agenda ingiallita o in un vecchio libretto dimenticato in soffitta...ricette semplici con ingredienti altrettanto naturali, rustici e poco sofisticati. Le ricette della mamma e della nonna...tramandate nel tempo e nella tradizione.

Ecco le semplici regole di questo nostro primo contest:

-Può partecipare solo chi ha un blog

-Si può partecipare solo con una ricetta, pubblicata a partire dal giorno 9.01.2012 in poi .

-I link delle ricette (postate sul vostro blog!) potranno essere lasciate come commento unicamente a questo post a partire da oggi e per la durata di un mese esatto, sino alle ore 23.59 del 09.02.2012.

-Le categorie di ricette saranno quattro:

Primi

Secondi

Dolci e confetture

Pani dolci e salati, rustici da forno

-Se vorrete diventare sostenitori del mio blog e del Dragonfly Shop, io e Lisa ne saremmo immensamente felici!

-In ogni post dovrà essere linkato il mio blog [Pensieri e pasticci](#) e il blog [Dragonfly Shop](#), inoltre dovrà essere esposto il banner che troverete sopra all'inizio del post nel vostro blog, dove volete, ma in maniera ben visibile.

Per qualsiasi domanda e/o chiarimento, resto a completa disposizione..

E adesso parliamo di premi!

Alla prima ricetta classificata verrà inviato un premio romantico e meraviglioso...un portatorte dolcissimo e un po' retrò, offerto da Lisa del [Dragonfly Shop](#).

(Andate subito a fare un giro sul suo bellissimo blog...vi innamorerete all'istante di tutte le cose belle che contiene!)



La seconda ricetta classificata invece riceverà un premio offerto da me medesima, una piccola sorpresa completamente realizzata da me con le mie manine pasticciere!

...siete pronti allora???

..Io e Lisa vi aspettiamo con numerose ricettine deliziose!

Per incominciare, una confettura che ha il profumo e il sapore di altri tempi...ovviamente una ricetta fuori gara, ma che voglio condividere con voi per la sua bontà e dolcezza.



Lattiera, cucchiaino e tovagliolo [Greengate](#)

Confettura alle mele cotogne e vaniglia

**Ingredienti:**

un chilo di mele cotogne (al netto degli scarti)

il succo di 1 limone

500 gr zucchero

300 gr acqua

1 cucchiaino e mezzo di vaniglia bourbon in polvere



**Preparazione:**

Lavare e sbucciare le mele, tagliarle e fettine ed irrorarle col succo del limone.

Io, che sono una pasticciona dei tempi nostri, ho utilizzato il Bimby per realizzarla...chi non ce l'ha la può tranquillamente realizzare in una bella casseruola, con le modalità che riporto poi sotto.

Versione Bimby:

Versare le mele nel boccale con l'aggiunta dell'acqua e dello zucchero, chiudere col coperchio ed appoggiarci sopra il cestello al posto del misurino (per evitare schizzi in tutta la cucina!) cuocere 40 min.100° antiorario vel.1.

A questo punto aggiungere la vaniglia, continuare la cottura 10 min.100° antiorario vel.1.

A fine cottura, lasciar raffreddare qualche minuto e poi frullare 1 minuto vel.5.

Controllare la densità raggiunta con la prova del piattino; mettere una goccia di composto su un piattino precedentemente tenuto qualche minuto in frigo, e inclinarlo:se la goccia è densa e fa fatica a colare, è pronta.

Al bisogno, prolungare di qualche minuto la cottura con la funzione Varoma.

Versione tradizionale:

Mettere in una capace casseruola i tocchetti di mela con lo zucchero e l'acqua; accendere la fiamma, iniziare la cottura, mescolando spessissimo a fiamma abbastanza vivace per portare all'ebollizione.

Una volta arrivati a questo punto, abbassare un pochino la fiamma e continuare la cottura, mescolando spessissimo per evitare che si attacchi sul fondo per una quarantina di minuti.

A questo punto aggiungere la vaniglia, cuocere ancora per una ventina di minuti, sempre mescolando.

Controllare anche qua la densità come descritto sopra con la prova piattino...se rimane ancora liquida, aspettare e cuocere ancora una decina di minuti, o sino al punto di raddensamento desiderato.

A questo punto spegnere, lasciare raffreddare 5 minuti e poi

frullare con un frullatore ad immersione.

Invasare in vasetti di vetro perfettamente sterilizzati in acqua bollente ed asciutti; stringere bene il coperchio e capovolgerli per creare il sottovuoto.

Lasciare in questa posizione circa 18-20 ore, sino al completo raffreddamento, e conservare in un luogo fresco e non umido.



Ideale spalmata su dei biscotti rustici di frolla per una colazione deliziosa...oppure su delle fette di caldo e morbido pane integrale, inzuppate nel latte tiepido...o ancora come accompagnamento ad un buon the.

Allora, conto sulla vostra partecipazione...vi mando un grosso abbraccio e vi aspetto qua!

Buon inizio settimana

Simona

Ricette pervenute:

[Marmellata di Kiwi al pepe garofanato...e... crostatina di A tavola con Mammazan](#)

[Frittelle all'anice di nonna Anna di Il profumo delle madeleines](#)

[Zuppa contadina di cicerchia di Diario di cucina](#)

[Torta di Riso da Nidi e Nodi...ago e filo tra pentole e cucchiari](#)

[La zuppa della nonna Lina e del nonno Piero de La mamma pasticciona](#)

[Riso e patate profumato al rosmarino di Così cucino io](#)

[Lo spezzatino di manzo con patate e piselli di Dolci a Gogò](#)

[Brasato di manzo con verdure di Lo scrigno delle bontà](#)

[Pasta e fagioli-sagne e fagioli di Tuttichef](#)

[Torta di mele della nonna Maria de Il piacere del palato](#)

[Zaéti in compagnia di una foto ricordo.. di Nella cucina di Ely](#)

[Pastorelle di Briciole di pane](#)

[Porrata di Il laboratorio culinario di Jeggy](#)

[Maltagliati in brodo di ceci di Nella cucina di Laura](#)

[Polenta stiada di Wolf's lair](#)

[Il calzone di carne ripieno di carciofi di Indovina che viene a cena?](#)

[Una torta che sa di ricordi di Frutta e zafferano](#)

[Torta margherita con crema alla ricotta di Due coccinelle in cucina](#)

[Pere al vino rosso in camicia di Oggi pane e salame, domani...](#)

[Orecchiette e calzoni integrali con ricotta dolce e sugo al basilico di Un misurino d'olio](#)

[Pan dolce di Forno subito...Isabeau](#)

[La pana di Il rifugio dell'ingordo](#)

[O'pan tuost ca' pummarola di Babà che bontà](#)

[Maccaruni ' i casa di Rosa ed io](#)

[Torta di verdura dolce di passioni e cucina](#)

[Cestini di scarola e pancetta di Chocolat](#)



[Canederli di pane alla salsiccia di A tutta cucina](#)  
[Biscotti da inzuppo di Che pasticcio Nicole!](#)  
[Pasta imperiale con cardi e polpettine di Andante con gusto](#)  
[Pennette alla vodka con culatello di zibello di Dolcipientieri](#)  
[Cantucci nocciolati di La prova della cuoca](#)  
[Lo ciammellotto, il ciambellone di Un pizzico di magia](#)  
[Torta caprese bianca di Casa Francesca](#)  
[La paciarella della mia nonna di Fashion Flavors \(cooking with health\)](#)  
[Panfritto con lo zucchero di I miei sogni Country](#)  
[Le ginevrine di la cucina di mamma Loredana](#)  
[I sabadoni di Chiodo di garofano](#)  
[Agrassato d'agnello di I Mille e un orecchino](#)  
[Pan di ramerino di Glamour glitter cooking](#)  
[Torta di semolino di Cooking with Marika](#)  
[Ciambellone con l'uvetta de Il gattoghiotto](#)  
[Patate ripiene della nonna di Cnp cuciniamo noi o ci proviamo](#)  
[Torta paesana di Metti un ingegnere in cucina](#)  
[Torta sabiosa di Saperi in concerto](#)  
[Le ferratelle di In cucina con la sposa del vento](#)  
[Capridduzzi alias Cassateddi di Aroma di agrumi cenci, frappe o chiacchiere... di Nonsolopiccante](#)  
[Spezzatino con polenta di La cucina dello stivale](#)  
[Torta di mele di Dolci golosità](#)  
[I necci di Piteglio di Biscotto volante](#)  
[Sformato di pasta col cavolfiore di Profumo di casa mia](#)  
[Focaccia primavera di Crumble di mele](#)  
[Alici al forno di Dillo cucinando](#)  
[Torta rustica di cachi di Doc Photo Cook by paola Yeah](#)  
[Il pollo spezzato coi peperoni di Il vento ama...](#)  
[La polenta con le quaglie di nonna Sole e nonno Giuseppe di La valigia sul letto](#)  
[il polpettone di RebeccadelSol](#)  
[Sankrò di La casa di Artù](#)  
[Rosette di carnevale di Le mezze stagioni](#)  
[Panini algerini al latte e senza glutine di Arte in cucina](#)  
[Panini al latte farciti di Archcook](#)

[I petit beurre di Leivinvita](#)

[Tortelli fritti ripieni alla crema di Aria in cucina](#)

[Riso, latte e zucchero di Laura in cucina](#)

[Pasta con le lenticchie di Gina di Pupaccena](#)

[Gnocchi di patate di Cuoche si diventa](#)

Contest terminato