

Portami con te...il nuovo contest della Simo!

ATTENZIONE!!!

MOLTO IMPORTANTE! AGGIORNAMENTO CONTEST!

Attenzione, molto importante!

Il mio contest Portami con te...cosa metto dentro a Enjoy? del 2.4.2012 ha raggiunto la portata massima di commenti, ed ho paura che blogger faccia le bizze...quindi per favore da ora in poi lasciate un commento a questo link: <http://pensieriepasticci.blogspot.it/2012/04/aggiornamento-contest-nuovi-commenti.html> se volete mandarmi nuove ricette, l'attuale non sarà più abilitato a riceverne.

Grazie per la vostra comprensione!

Per qualsiasi dubbio, sono qua!!!

" Portami con te...."

Cosa metto dentro a Enjoy?

Pensieri e pasticci ed  presentano:



Portami con te ...

... cosa metto dentro a Enjoy??

...Per un pic-nic in allegria...
Per un brunch a casa di amici...
Per una Pasquetta in compagnia...
Per un pranzo dai tuoi...
...cosa metto dentro a Enjoy??”

La Pasqua si avvicina...e con essa le scampagnate in compagnia. La bella stagione in arrivo ci porta la voglia di uscire all'aria aperta, di gustare il piacere di stare fuori magari una intera giornata e godere del sole e del tepore piacevole di questo bel periodo.

Per questo, insieme all'azienda [Ater](#), produttrice specializzata di porta pirofile e di contenitori termici di primissima qualità a marchio [Enjoy](#), abbiamo pensato ad un contest, per celebrare l'arrivo della primavera, della Pasqua, e perché no, anche per festeggiare i miei 4 anni di blog e di

amicizia con voi! In queste meravigliose pirofile il cibo può rimanere sia caldo che freddo per addirittura 4 ore...immaginate che comodità se dovete uscire per un pic-nic, una gitarella fuori porta, una commissione inaspettata, o anche solo se avete amici a cena e desiderate preparare qualcosa in anticipo...

Per questo mi è balenata in mente questa splendida idea!

Che ne pensate di creare delle ricette (libero spazio alla fantasia...primi, secondi, piatti unici, dolci...) sia calde che fredde adatte ad essere trasportate dentro ad un contenitore Enjoy??!

Proprio questi saranno i bellissimi oggetti che l'azienda invierà gratuitamente alle migliori ricette!!

Infatti le due migliori ricette riceveranno:

1- Porta Pirofila termica rettangolare modello Prisma completa di teglia interna per la cottura in forno – Kit per la conservazione in frigorifero e riscaldamento a microonde – 3 pirofile da forno ad incastro per realizzare più cibi da tenere al caldo nel porta pirofila



2 -PortaPirofila tonda modello Prisma con pirofila inclusa e coperchio supplementare per i liquidi, più due tappi VacuWine per ottenere il sottovuoto nelle bottiglie e bloccare così l'ossidazione del vino



E allora non perdiamo tempo, bando alle ciance, partiamo subito!

Le regole di questo contest sono molto semplici...

-Ognuna di voi potrà inviare un massimo di quattro ricette, due calde e due fredde, a vostro piacimento, (come dicevo sopra la fantasia è il primo ingrediente)...potranno essere primi, secondi, dolci, piatti unici, insomma assolutamente quello che vi pare!

Postate la ricetta sul vostro blog ...poi mettete un commento a questo mio post col link della vostra ricetta. Quattro ricette...quattro possibilità ☐

Ricette nuove, pensate per questo contest sono assolutamente gradite...basta che siano postate a partire da oggi, 2.04.

Attenzione...non devono essere solo ricette da pic-nic, ma ricette pensate per questo genere di pirofile, da mantenere al caldo e al fresco (es: una pasta pasticciata, un tiramisù, un secondo creativo...)

(Molto importante sarebbe fare almeno una foto in alta definizione; le migliori ricette infatti, correlate dai dati del vostro blog, potrebbero essere selezionate dall'azienda per la realizzazione di un catalogo abbinato alla vendita dei prodotti!)

-Può partecipare solo chi ha un blog, questo per una questione

di organizzazione.

-Dovete pubblicare sul vostro blog il banner del contest e mettere il link al mio blog [e al sito di Enjoy](#) .

-La durata del contest sarà a partire dal 2.4.2012 sino alle ore 23.59 del giorno 13 maggio 2012, data e ora ultima per inviare la vostra ricetta.

-Per chi già collabora con questa azienda, sarebbe davvero molto bello pubblicare la ricetta realizzata dentro al contenitore in possesso...che ne dite?! P.s: per chi fosse interessato, l'azienda Enjoy vende i suoi prodotti on line sul sito [Stilcasa](#)...perché non farci un pensierino? Provateli e vedete la loro versatilità e praticità!!!!

Ecco ho finito...sia beninteso che per qualsiasi richiesta, domanda o informazione mi trovate disponibile, scrivete pure! E adesso...via col passaparola...parlatene il più possibile, largo alla fantasia, scatenatevi!
Uno di questi meravigliosi contenitori potrebbe essere al più presto nelle vostre cucine...

“...portami con te!!!!!!”



Posata [Broggi](#) linea Gualtiero Marchesi

Vi è piaciuta la mia sorpresa? La comodità di queste pirofile io la sperimento spessissimo!

Qualche giorno fa, per esempio, ho avuto un consiglio di classe di mia figlia piuttosto animato...vari problemi da risolvere hanno fatto sì che la riunione si prolungasse per un tempo indefinito...e per completare il tutto, mi sono poi fermata fuori da scuola insieme ad altri genitori per discutere il da farsi in merito a quanto emerso dall'assemblea. Non vi dico che ora abbiamo fatto... ma ero

tranquilla, perchè mi ero preparata prima una bella teglia di crespelle che riposava tranquillamente dentro al portapirofila Enjoy.

E' bastato aprirla, per ritrovare in un battibaleno un buon piatto caldo e profumato...comodo, no?!



Crespelle ai funghi e Speck

Ingredienti per le crespelle:

100 gr farina 00 per me [Molino Rossetto](#)
1,5 dl latte
2 uova
sale per me fino iodato [Gemma di Mare](#)
burro

Per il ripieno e la copertura:

1 confezione bechamella pronta [Gran Cucina Codap](#)
speck a dadini
100 gr ricotta
1 noce di burro
1 pezzettino di cipolla bianca
mezzo bicchiere vino bianco secco
100 gr parmigiano grattugiato
1 conf. Funghi chiodini trifolati [Logrò](#) oppure 200 gr funghi
qualità a piacere ben puliti e affettati
[sale](#) e pepe

Preparazione:

per circa 12 crespelle

Sgusciare le uova in una ciotolina e sbatterle bene con un pizzico di sale fino (io ho usato la frusta a mano); in un altro recipiente mettere la farina e diluirla col latte in modo da ottenere un composto abbastanza liquido. Unire il miscuglio di latte e farina alle uova e lavorare bene il tutto amalgamando tutti gli ingredienti ; io per fare le crespelle utilizzo l'apposita crepiera elettrica che mi è stata regalata tempo fa, però si possono tranquillamente fare anche in un padellino antiaderente leggermente unto di burro.

Si versa la pastella poco alla volta nel padellino, facendo sì che la frittatina sia uniforme, senza buchi e dislivelli; appena la crespella è cotta su un lato, si gira e si cuoce anche l'altro, e via di questo passo sino all'esaurimento del composto.

Preparare poi il ripieno: io ho utilizzato dei funghi già pronti, praticissimi solo da scolare e mettere in padella...nel caso venissero utilizzati funghi freschi, io consiglio sempre

di sbollentarli per qualche minuto in acqua bollente e poi sciacquarli con acqua fredda, farli asciugare su un canovaccio e quindi procedere alla cottura.

In una padella antiaderente, mettere una noce di burro, la cipolla tritata finissimamente e i dadini di speck; rosolare ben bene per circa 7/8 minuti, poi aggiungerci i funghi, salare e pepare a piacere e continuare la cottura a fiamma vivace, sfumando col vino bianco per un'altra decina di minuti, facendo in modo di rapprendere un pochino il sughetto formatosi.

Spegnere la fiamma e far raffreddare.

Imburrare la pirofila Enjoy, nel mio caso quella tonda, e imbottire le crespelle:

io ho unito al composto di funghi 100 gr di ricotta e qualche cucchiata di parmigiano, quindi ho iniziato a riempire tutte le crespelle procedendo così: ho riempito mezza crespella con il composto ed ho piegato a ventaglio..ho disposto a raggera tutti i ventagli nella teglia e ho coperto poi con la bechamella ed un'ulteriore spolverizzata di parmigiano.

Infernare a 180° per una decina di minuti ventilato in modo da far gratinare un pò in superficie...inserire la pirofila nel portapirofila, chiudere il coperchio e voilà! Ora potete uscire, fare le vostre commissioni...certe che appena riaprirete il vostro contenitore Enjoy (ovviamente entro 4 ore!) troverete la vostra pietanza calda e saporita, pronta per essere gustata!!

Buon lunedì, buona settimana...e mi raccomando, vi aspetto con tante belle idee...ci conto!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!

Simona

QUA L'ELENCO DELLE RICETTE PERVENUTE

Preparazioni da mantenere al caldo

[Nidi di spaghetti croccanti alla mediterranea](#) di Aria in cucina

[Chioccioline golose senza Glutine](#) de La Cassata Celiaca

[Agnello Pasquale all'israeliana](#) di Una pasticciona in cucina
[Torta di rigatoni](#) di Mammaram
[Rotolo Ripieno](#) di Una pasticciona in cucina
[Paccheri ai broccoli gratinati](#) di A tavola con Mammazan
[Patambur](#) de La gelida Anolina
[Tortino di riso giallo gratinato](#) di Dolcemente salato
[Gratin di patate e zucchine](#) di Dolcemente salato
[Frittata di agretti, erbe aromatiche e peperoncino](#) di Sapori di Elisa
[Sformatino di borragine](#) di A tavola con Mammazan
[Primavera in fiore con ricotta e sapori](#) di I sapori di casa mia
[Lasagne alle verdure con bechamella vegetale](#) di Curiosando in cucina
[Sartù di riso alleggerito](#) di Dolcemente inventando ovvero i pasticci di Ale
[Pasta al forno primavera](#) di La barchetta di carta da zucchero
[Lasagne in cocotte con taleggio e spinaci](#) di Dolcipientieri's Weblog
[Torta di patate, salsiccia e caprino](#) di L'ombelico di Venere
[Asparagi al forno](#) di Due coccinelle in cucina
[La maccheronata delle tre sorelle](#) di Croci e delizie
[Gateau colorato di verdura](#) di Le ricette di Elisir
[Lasagna vegetariana](#) di le dolci ricette
[Pasta funghi e ricotta](#) di Le dolci ricette
[Cannelloni agli asparagi e ricotta](#) di Un pò nonna papera
[Crumble alle pesche ubriache di vin rosè](#) di Forchettinagiramondo
[Lasagna di patate](#) di Le ricette degli amici
[Nidi di spaghetti con burrata](#) di Bolli bolli pentolino
[Seppie e carciofi rivisitati](#) di Le ricette di mamma "Anatina"
[Toast al forno](#) di L'apina in cucina
[Spezzato pasquale](#) di Cupcakesdelirio
[Crepes allo stracchino](#) di Cupcakesdelirio
[Passatelli asciutti con radicchio](#) di Aria in cucina
[Lasagna con verdure di stagione, salsiccia e curry](#) di Nidi e nodi

[Cannelloni delicati asparagi e porro](#) di Una V nel piatto

[I calzoni fritti](#) di Pecorella di marzapane

[Sacòcia \(tasca\) ripiena con cujet](#) di Batuffolando

[Lasagna carasau](#) di Torsolo di mela

[Gnocchi con crema di carciofi e cialda di parmigiano](#) di Le dolci ricette

[Fiori di zucca ripieni al forno](#) di Nidi e nodi

[Pollo alla diavola](#) di Aglio e prezzemolo

[Cestini di zucchine ripieni di verdure al cocco e curry](#) di Ghiotto di salute

[Tortino di riso e zucchine alla maggiorana](#) di nella cucina di Ely

[Gratin di patate, pomodori e cipolle](#) di Imparando a cucinare

[Cannelloni al radicchio, pancetta e caprino](#) di Imparando a cucinare

[Parmigiana di zucchine](#) di Dolci per passione...salati per amore

[Nidi di spaghetti con dadolata di zucchine e ricotta di bufala](#) di Peccati di dolcezze

[Gratin alle bietole](#) di La gelida anolina

[Laine con ceci](#) di Il Mondo di Adry

[Parmigiana di melanzane](#) di Dolce Lilla

[Cous cous speziato con pollo mazzancolle e verdure](#) di Ricordi e tradizioni

[Lasagne al ragù piccante](#) di Per incanto o per delizia

[Rotolini di pasta agli spinaci con bechamella alle carote](#) di CookwithMagda

[Frittata di agretti al forno](#) di Il laboratorio culinario di Jeggy

[Parmigiana di carciofi](#) di Profumo di casa mia

[Rotelle al forno](#) di Cucina con Sara

[Lasagne primavera](#) di L'ennesimo blog di cucina

[Crespelle terra e mare](#) di La dolcezza nel cuore

[Parmigiana di melanzane](#) di a cucina e mamma

[Crostatine di riso alla scamorza](#) di A tutta cucina

[Crepes ai funghi](#) di Distrazioni sfiziose...in cucina

[petto di pollo al crumble](#) di Cucina con Sara

[Gnocchi alla romana](#) di Kappa in cucina

[Sformato di fagiolini e asparagi](#) di A pancia piena si lavora meglio

[Lasagnette di carasau, stracchino melanzane e menta](#) di Smalti, pentole e rock and roll!

[Ventagli con burrata e asparagi](#) di Semplicemente buono

[Tortino di melanzane](#) di Le mie ricette collaudate

[Filetto e cioccolato](#) di La giostra della vita

[Cannelloni primavera](#) di Fiordirosmarino

[Pasta pasticciata con mozzarella e prosciutto](#) di Crumpets & co.

[Lasagne con asparagi, burrata e raspadura](#) di Clara pasticcia

[Lasagnette di tacchinella e crema di verdure](#) di I sapori di casa mia

[Crocante gateau vegetariano](#) di Doc Photo cook

[Seppioline ripiene](#) di La cucina dello stivale

[Pasta al forno con piselli e pancetta affumicata](#) di Zibaldone culinario

[Involtini di verza con salsiccia e scamorza](#) di Tavolartegusto

[Pasta al forno speedy](#) di Le 100 fantasie della cucina di Annaly e non solo...

[Polpettone rivestito al Vinchef](#) di Le 1000 fantasie della cucina di Annaly e non solo...

[Lasagne all'ortica con funghi](#) di Il mondo di Adry

[Lasagne all'ortica con sugo di porcini e pinoli](#) di La prova della cuoca

[Vegan moussaka](#) di Pranzo alle otto

[Lasagne due verdure](#) di Semi di zucca (link arrivato via mail per problemi di collegamento)

[Gnocchi gratinati agli asparagi e gruyere](#) di Pane e marmellata

[Coniglio al forno con salsa al marsala](#) di stegnat de polenta

Preparazioni da mantenere al fresco

[Girelle di sfoglia farcite](#) del blog Cuoche si diventa

[Cous cous polpette e caponata](#) di Fornelli profumati...tra il dolce e il salato

[Pizza di maccheroni con finocchietto](#) di Kreattiva

[Torta pasqualina della pasticciona](#) di Una pasticciona in

cucina

[Finta sfoglia di kamut con fiori di zucca e crescita](#) di Aria
in cucina

[Insalata fredda di orzo perlato](#) di Pasticciando con Rosy

[Risolate a modo mio](#) di Accantoalcamino's blog

[Insalata di grano saraceno con gamberetti, verdure e pinoli](#) de
La mamma pasticciona

[Torta marchesina alle nocciole](#) di I sapori di casa mia

[Il panino del lunedì](#) di Dolcipientieri's Weblog

[Insalata di polpo](#) di Frutta e zafferano

[Crocchette di riso](#) di Le ricette di Tina

[Cou cous con verdure croccanti alla menta](#) di Cucinando con
mia sorella

[Salata Tunsiiya](#) di Sfizi & vizi

[Insalata di carciofi crudi alla senape](#) di Imparando a cucinare
[gamberi con patate e pomodori e salsa al basilico](#) di
imparando a cucinare

[Torta salata: briseè con crema di cavolfiore ubriaco](#) di
Pecorella di marzapane

[Il tiramisù della mamma](#) di L'ennesimo blog di cucina

[Crostata salata agli agretti](#) di Aria in cucina

[Insalata di patate](#) di Happy cooking

[Insalata di pollo in salsa di senape](#) di Sfizi & vizi

[Cuori al gorgonzola e noci](#) di Cioccolatina

[Insalata primavera](#) di Curiosando in cucina

[Tiramisù al cappuccino](#) di Zucchero e farina

[Insalata di pollo](#) di Il laboratorio culinario di jeggy

[Antipasto con tonno](#) di Una pasticciona in cucina

[Tiramisù alle fragole](#) di Le torte di Ilaria

[Rustico semplice](#) di Plasters and Pies

[Fusilli di grano di Saragolla all'insalata](#) di Il mondo di Adry

[Semifreddo al cioccolato](#) di Le dolci ricette

[Insalata di arance e finocchi](#) di Oggi cucina nonna Virginia

[Crostata alle verdure](#) di Sapori in valigia

[Il pesce di guerra](#) di Involtini di peperone

[Mousse al cioccolato al latte e amarene](#) di Il dolce della vita

[Tiramisù alle fragole](#) di Squisito

[Leggerezza primaverile](#) di Pates et pattes

[Cestini con robiola d'alba e verdure dell'orto](#) di Le ricette di Nani

[Sfogliatine alle fragole](#) di Batuffolando

[Torta tenero cioccolatino](#) di Clara pasticcia

[Paoline alla ricotta come i cannoli siciliani](#) di Doc Photocook blog

[Semifreddo della domenica](#) di le 1000 fantasie della cucina di Annaly e non solo...

[Farro con gamberetti e pesto di carletti](#) di Crumpets and Co.

[Delizie al cioccolato](#) di le 1000 fantasie della cucina di Annaly e non solo...

[Tramezzini ricotta, prosciutto e zucchine](#) di spirEat

[La mia insalata di riso primavera](#) di la dolcezza nel cuore

[Tartellette al quasi strawberry curd](#) di Pane e marmellata

[Vol au vent in rosa](#) di Pane e marmellata

[Farfalle appetitose](#) di L'apina in cucina

CONTEST TERMINATO! GRAZIE INFINITE A TUTTE LE PARTECIPANTI!!

Io e l'azienda Enjoy ci riserveremo qualche giorno per decidere...non abbiate fretta, scusate ma le ricette sono davvero tante e tutte belle!

Grazie per la comprensione