

**Appetizer alla carota viola,
perfette per il cenone di San
Silvestro!**

Pensieri e pasticci - 2014



E così, in un batter d'occhio anche questo 2014 sta per

terminare.

Un anno per me assolutamente migliore rispetto al passato 2013, da dimenticare sotto tutti gli aspetti.

Quasi da cancellare oserei dire...

...cancellarlo però non si può, perchè tutto, sia il bello che il brutto, contribuiscono in qualsiasi caso alla nostra esistenza e lasciano segni comunque importanti, in ogni senso.

Il 2014 però è stato un anno particolare...un anno dove posso dire di non aver avuto molta fortuna con la salute, però ho avuto delle belle sorprese, avvenimenti importanti e piccole soddisfazioni che spero si consolideranno ulteriormente nel nuovo anno a venire.

Ho intrapreso un percorso personale non facile, per riuscire a far fronte ad alcune mie paure e insicurezze, che finalmente mi sta dando qualche buon frutto, dopo tanta fatica.

Ho voluto cogliere al volo qualche opportunità, buttandomi a capofitto, senza pensarci troppo...ho provato a mettermi maggiormente in gioco e a rischiare un pò di più...chi mi conosce bene sa quanto questo possa essermi costato, però ora son felice e pian piano sto acquisendo una maggiore sicurezza e consapevolezza di me stessa, dei miei limiti, come dei miei punti di forza.

Cosa chiedere quindi al nuovo anno che verrà?

In primis tanta salute, per me e per chi mi sta accanto...

...serenità, voglia di sorridere sempre alla vita e di emozionarmi per ogni cosa, coraggio per buttarmi a capofitto nelle situazioni che mi si presentano di fronte, e perchè no...anche un pizzico di fortuna, che non guasta mai!

E voi cosa chiedete al nuovo anno che sta per arrivare?!

Pensieri e pasticcini - 2014



Quest'anno il mio ultimo d'anno sarà un pò diverso dagli

altri...i ragazzi crescono, anche se non sono ancora grandi a sufficienza per lasciarli propriamente soli: così abbiamo pensato di fargli organizzare il loro primo capodanno fra loro; luogo di ritrovo la taverna di casa mia, saranno supergiù una dozzina, quindicina (ancora non ho ben capito...). La cosa bella è che si sono organizzati alla grande, decidendo di portare ciascuno qualcosa sia da mangiare che da bere, pensando a come animare la festa, alle musiche etc...sono davvero un bel gruppo di amici, pensate, legati ancora dai tempi delle elementari!

Io starò in casa con mio marito più che altro a fare da supporto per aiutarli a scaldare le vivande e per le mansioni più pratiche...anche se saremo eclissati ai piani alti, in modo da lasciarli in piena libertà...a quest'età è giusto che sia così, anche se li conosco praticamente tutti da quand'erano in fasce e loro conoscono me, eheheheh!

Mi è spiaciuto non poter stare con gli amici storici di sempre, con i quali abbiám sempre trascorso questa serata negli ultimi anni...anche loro comunque hanno una ragazzina quindicenne, e si trovano praticamente in una situazione simile alla nostra.

Io e mio marito ci prepareremo una cenetta da soli, senza troppe pretese...del resto in questi giorni abbiamo già ampiamente dato col cibo, e sinceramente l'idea di mangiare ancora non mi fa fare i salti di gioia. Credo che preparerò alcuni piccoli sfizietti salati, come queste simpatiche polpettine appetizer, che hanno riscosso un successo quando le ho fatte per la prima volta.

Buone e belle da presentare, con questo colore magnifico ed inebriante, le trovo davvero perfette per un buffet fra amici e un appetizer sfizioso.

Inoltre le trovo anche perfette se avete figli che non amano la verdura (come la mia, tanto per citarne una...): è un modo assolutamente goloso per ovviare al problema, credete a me!

Anche questa volta mi sono avvalsa della mia mitica

[friggitrice Purify](#) della [Russell Hobbs](#), che con una spruzzatina sola d'olio, frigge le polpettine rendendole croccanti e leggere fuori, ma morbidissime dentro.

Si possono comunque anche friggere in padella o in maniera tradizionale, oppure cuocerle in forno, io però ho trovato ottimo questo innovativo sistema, che mi sta dando davvero un sacco di belle soddisfazioni!

Ingredienti:

(per una decina di polpettine della grandezza di una noce)

3 grandi carote nere

Olio extravergine d'oliva, per me [Olio Dante](#) 100% italiano
sale e pepe

mezzo bicchiere di brodo vegetale

un goccio di marsala

80 g formaggio spalmabile tipo philadelphia

40 g parmigiano grattugiato

semola rimacinata di grano duro, per impanare
pangrattato q.b

Preparazione:

Pulire e pelare le carote, farle a dadini irregolari e rosolarle in una padella antiaderente con un filo d'olio; sfumarle col marsala a fiamma vivace per far evaporare l'alcool, salare, pepare e poi cuocerle una decina di minuti, irrorandole con un pò di brodo, per ammorbidirle ben bene.

Una volta cotte, passarle al passaverdura o ridurle in purea utilizzando un frullatore a immersione.

Lasciar raffreddare.

In una ciotola amalgamare il formaggio spalmabile con la purea di carote, il parmigiano e ancora un pizzico di sale e pepe a piacere; unire pangrattato poco alla volta sino ad ottenere una consistenza abbastanza soda. Coprire la ciotola con della pellicola alimentare e mettere l'impasto in frigo per circa una mezz'oretta.

Togliere dal frigo e modellare con le mani bagnate delle palline più o meno della misura di una noce; rotolarle nella

semola e cuocerle.

Come vi dicevo potete cuocerle in forno (deponendole in una teglia leggermente unta d'olio, per circa una decina-quindecina di minuti a 180°), oppure friggerle in padella, o, come ho fatto io, metterle nel cestello della [Purifry](#), spruzzarle con qualche goccia d'olio e impostare il timer sui 200° per circa 15-18 minuti, girandole a metà cottura.

Come potete vedere e come vi dicevo sopra, ho ottenuto delle polpettine croccanti fuori e morbide dentro, gustosissime e belle da vedersi, molto accattivanti...

Prego, favorite pure!



Pensieri e pasticci - 2014

Le potete servire in una bella ciotola, insieme alle

praticissime forchettine in legno Samuràì Party #SamuraiParty,
davvero versatili e comode per qualsiasi tipo di stuzzichino!
Che ne dite?!

Allora Buona Fine e Buon Inizio a voi tutti...

Ci rivedremo presto qua su queste pagine, nel frattempo vi
auguro di trascorrere una bella serata con chi amate.

Alla prossima!

E ancora auguri

Simona