

Sedanini con spinacini e pomodorini. Sfida a Braccio di Ferro



Buondì ragazzi, indovinate un po' cosa ho fatto stamattina?

Ta daaaaaaaaan! Mi sono decisa, dopo aver rimandato per circa 2 settimane, ad andare a farmi il prelievo di sangue alla ASL!!! Ehhhhh ho capito che eravate già lì a pensare chissà cosa ma siamo a metà settimana, ancora manca un po' per il week end! Ora mi chiedo...se hanno inventato (una gran testa dico io!!!) il sistema della chiamata a numeri, mi sapete spiegare perchè, appena scatta l'ora X dell'apertura, c'è l'arrembaggio allo sportello dell'accettazione e devi farti largo quasi a gomitate per poterci arrivare tra una decina almeno di persone che ti guardano in cagnesco, come se gli stesso rubando via il portafogli?

E che diamine, se hai il numero 60 e cominciano a chiamare dal 35, me lo spieghi perchè non rimani lì seduto buono buono ad aspettare il tuo turno invece di intralciare il traffico?

Fosse finita!

Noooooooo!

Arrivi finalmente allo sportello, consegni la richiesta all'impiegata e il

vecchierello dietro di te che, incurante di paletti e transenne con tanto di cartello

“ASPETTATE QUI DIETRO IL VOSTRO TURNO”

pensa bene di starti appiccicato alle costole e alitarti sul collo, manca solo che ti sbirci pure dentro la maglietta per controllare la taglia di reggiseno (per la cronaca... -1!! Si accettano donazioni a riguardo)!

Che cavolo te ne importerà delle mie analisi, pensa un po' alle tue che quando è troppo è troppo!!!!

Mi rimetto seduta in attesa che mi chiamino per il salasso e...indovinate un po' tra due tenere infermiere dall'aria mammona e un energumeno di 1 metro e 90 peso non determinato fratello gemello "in carne" di Bud Spencer chi mi tocca?

Oh mamma, e a questo ora chi glielo presenta il braccio?

No via, non posso fare la figura della fifona, è roba da uomini!!! Sì eh, ma li avete mai notati gli uomini (con le dovute scuse al sesso maschile) a farsi il prelievo di sangue?

Grandi e grossi e poi si perdono in un bicchier d'acqua, scene da film comico!

Con il cuore in gola ma sfoderando un bel sorriso a 64 denti mi accomodo, tiro su la manica della camicia e...chi se lo sarebbe immaginato?

Un colosso dalle MANi di FATA!

Diciamo che a farmi male sul serio è stata la ceretta del cerotto quando l'ho tolto via!

Ma il buco va cercato col la lente ^_^

Fiuuuuuuuuuu, stavolta me la sono cavata bene!

E voi come ve la cavate con questo pasta?

Ricettina veloce veloce, perfetta quando si ha poco tempo per stare ai fornelli (io praticamente sempre durante la settimana!) ma non si vuole comunque rinunciare ad un primo piatto gustoso e sfizioso allo stesso tempo.

In realtà questa combinazione è nata per caso, complice il vizio cronico di rimaneggiare in continuazione le ricette, pure le mie! Mi sarebbe servito dell'abbondante basilico fresco, che ovviamente non ho trovato al super. In compenso però mi sono imbattuta nell'offerta degli spinacini, che al basilico ci assomigliano pure, e così...



Sedanini con spinacini e pomodorini

Print

Prep time

10 mins

Cook time

20 mins

Total time

30 mins

Per 4 persone

Author: Federica

Recipe type: Primi piatti

Serves: 4

Ingredienti

- 300 gr di sedanini
- 6 alici sott'olio
- una manciata di
- spinacini
- pomodori datterini

- 2 cucchiaini di pinoli
- 1 spicchio d'aglio
- olio evo
- sale
- peperoncino

Procedimento

1. Lavare i pomodorini e tagliarli a spicchietti.
2. Tagliare gli spinacini a striscioline e far tostare i pinoli in una padella antiaderente senza condimento.
3. Sgocciolare i filetti di alici dall'olio di conservazione e farli rosolare in una padella con 3 cucchiaini di olio e lo spicchio d'aglio fino a quando risulteranno sciolti.
4. Unire i pomodorini, insaporire con una punta di peperoncino e lasciar cuocere per circa 5 minuti, aggiungendo gli spinacini poco prima di spegnere il fuoco.
5. Regolare eventualmente di sale.
6. Nel frattempo lessare la pasta in abbondante acqua bollente salata, scolarla al dente e trasferirla nella padella con il condimento.
7. Spadellare il tutto a fiamma vivace per pochi istanti, aggiungere i pinoli tenuti da parte e servire subito in tavola.



Prima di lasciarvi però vorrei ringraziare di cuore la simpaticissima LOVE2COOK per avermi fatto dono di questi premi



che offro con affetto a tutti voi.
Un bacio a tutti, alla prossima...