

Provola all'aceto balsamico con uvetta e pinoli. Un salto in padella



Buongiorno e buona domenica a tutti ^_^

Come state, bene?

Io avrei voluto approfittare di questo week end per riposarmi un po' e riprendere un'aria più umana (visto che sembro uno zombie ambulante) ma la mia insonnia credo sia ormai cronica!

La scorsa notte non sono riuscita a chiudere occhio neanche dopo aver preso un ansiolitico, cosa a cui ricorro proprio nei casi disperati.

A questo punto credo che mi rimangano due possibilità: un'intera moka da 12 tazze di caffè (si sa mai l'effetto paradossale) o il rimedio matterello-botta in capo e via!

Ho capito che chi dorme non piglia pesci ma a quest'ora credo di aver pescato a sufficienza per cominciare ad averne piene le tasche di fauna ittica!!! Mah...

Molti di voi mi hanno chiesto di poter vedere il video della trasmissione di mercoledì (consapevoli delle conseguenze vero?!?!?!). Purtroppo al momento non so darvi informazioni precise, non so se dove e quando il video sarà disponibile. Chiederò qualcosa di più a Laura e vi terrò informati, ok?

Oggi vi lascio con una ricetta 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 piatto gustoso e sfizioso allo stesso tempo. A condizione che ami il gusto agrodolce.

Il tutto viene fuori dalla necessità di utilizzare una provola destinata in origine ad una torta salata e poi rimasta invece in frigo nell'attesa di finire...in padella! Rimaneggiando una ricetta siciliana che prevedeva l'uso di caciocavallo in abbinamento a uvetta, pinoli, aceto e zucchero, ecco cosa è saltato fuori.

PROVOLA all'ACETO BALSAMICO con UVETTA e PINOLI

Print

Prep time

10 mins

Cook time

10 mins

Total time

20 mins

Per 2 persone

Author: Federica

Recipe type: Secondi piatti

Serves: 2

Ingredienti

- 1 provola (o scamorza) bianca o affumicata a piacere
- uvetta pinoli
- aceto balsamico
- olio evo

Procedimento

1. Far rinvenire l'uvetta in acqua tiepida.
2. In una padellina antiaderente far tostare i pinoli senza condimento e metterli da parte.
3. Nella stessa padella far scaldare un filo di olio, aggiungere la provola tagliata a fette piuttosto spesse, 1-2 cucchiaini di aceto balsamico, l'uvetta e far cuocere

per pochi minuti a fuoco vivo, in modo che il formaggio inizi a fondere e l'aceto si restringa, formando un bel sughetto.

4. Unire i pinoli tenuti da parte e servire subito.



Un abbraccio a tutti, alla prossima...