

Giro di vite



Lunedì!!!

Di solito lo odio...oddio, diciamo che mi sta poco simpatico il lunedì!

Oggi invece sono particolarmente contenta, perchè questa giornata la trascorrerò in compagnia della mia mamma, tornata qui per la sua periodica terapia, e visto che la scorsa settimana è stato il suo compleanno ne approfitterò anche per coccolarmela un pochino più del solito ^__^

E voi, come vi coccolo oggi?

Vi ricordate del bottino al mercatino?

E di quel mazzetto di foglie di vite che avevo inaspettatamente raccolto? Che ci avrò fatto con quelle foglioline?

Dolma di carne? Mhhhhhhh, NO!

Di riso? Nemmeno!

Ci avrò avvolto dei tomini? Neppure!

Allora ci avrò avvolto delle polpette o delle sarde? Neanche quello!

Ohhhhhh, insomma!!!! Vabbè...mo' ve lo dico!

PASTAAAAAAA!

Un bel piatto di bavette condito con un battuto di foglie di vite e capperi, arricchito da scaglie di pecorino (parte del famoso bottino) e scorza di limone.

Profumato e saporitissimo a dir poco.

Chi viene a pranzo?

Unica condizione: portare le bavette, chè io l'ho finite!!!



BAVETTE CON FOGLIE DI VITE E PECORINO

Print

Prep time

15 mins

Cook time

15 mins

Total time

30 mins

Per 2 persone

Author: Federica

Recipe type: Primi piatti

Serves: 2

Ingredienti

- 150 gr di bavette larghe
- 50 gr di pecorino semi stagionato
- 1 limone non trattato
- 6 foglie tenere di vite
- capperi sotto sale
- 1 spicchio d'aglio
- prezzemolo

- olio evo
- sale
- pepe nero macinato fresco o peperoncino

Procedimento

1. Scottare brevemente le foglie di vite in acqua bollente, scolarle, tamponarle su carta assorbente e, una volta fredde, tritarle piuttosto finemente.
2. Dissalare bene i capperi sciacquandoli ripetutamente sotto acqua corrente, tritarli e tenerli da parte.
3. Lavare il limone, spremere il succo di una metà e filtrarlo.
4. Ricavare la scorza a filetti con un rigalimoni (se l'avete) o grattarla con la grattugia a fori larghi (come ho fatto io che il rigalimoni non l'ho mai comprato).
5. In un'ampia padella rosolare lo spicchio d'aglio schiacciato con 2 cucchiaini di olio.
6. Unire il trito di capperi e foglie di vite e lasciar rosolare il tutto a fiamma bassa.
7. In una ciotolina preparare un'emulsione sbattendo energicamente il succo di limone con un pizzichino di sale, un cucchiaino di olio e una macinatina di pepe (o una spolverata di peperoncino; io ho scelto la seconda).
8. Lessare le bavette in abbondante acqua bollente salata, scolarle al dente lasciandole leggermente umide e trasferirle nella padella con il condimento di foglie di vite.
9. Irrorare con la salsina al limone, completare con il prezzemolo tritato finissimo, unire il pecorino grattugiato con la grattugia a fori larghi e i filetti di scorza di limone.
10. Mescolare, lasciar insaporire un paio di minuti e servire.

Note

Se non trovate le foglie di vite, potete sostituirle con delle

foglie tenere di verza, procedendo nello stesso modo indicato dalla ricetta.



Un abbraccio a tutti e alla prossima ^__^