# Insalata di grano sfiziosa. Perle di grano




Ormai è ufficiale, la saga delle paste fredde è cominciata e la domenica si sa, si approfitta sempre per portare in tavola qualcosa di più sfizioso.

A proprosito, come l'avete passata?

La mia è stata davvero una bella domenica anche se un po' sospirata!

Finalmente sono riuscita ad andare al "mercatino delle crete" ma non è stato mica facile!

Fin quasi all'ultimo sono rimasta nell'incertezza che tutto andasse a monte per l'ennesima volta!

Sì perchè essendo specializzata nelle "palle quadrate" (leggi: ho programmato di fare bianco…di sicuro il risulatato sarà nero!) non poteva essere che stavolta la palla uscisse bella tonda, almeno non senza un pizzico di suspance.

E allora che ci mettiamo per solleticare l'attesa?

Ma l'inizio delle finali di basket of course!

E ti pareva!

Quand'è che doveva cominciare la prima partita, ovviamente giocata qui in casa (sennò che gusto c'era)? Ma domenica, il giorno del mercatino! Quando l'ho saputo m'è preso un colpo!

Prima sono io che sbaglio settimana (confesso che col calendario sballato nella testa ci ero stata la scorsa settimana…invano!), poi ci si mette il campionato…e allora ditelo! Beh, meno male che almeno hanno avuto la "decenza" di giocare alle 20.30 anziche alle 18.15 così sono riuscita a salvare capra e cavoli: io il mercatino e il pupo la partita!

Ad essere sincera me lo aspettavo un po' diverso e soprattutto più ricco; il nostro giro quindi si è concluso abbastanza rapidamente, complici anche un bel nuvolone nero di Fantozzi accompagnato da un venticello piuttosto freddino che ci hanno fatto rinunciare alle foto lungo la via del ritorno.

Alla fine però il mio piccolo bottino a casa l'ho portato lo stesso, contenta e soddisfatta: un tagliere e una ciotola in legno d'olivo, una piccola vecchia caffettiera napoletana (che non so neanche come si usa e che di sicuro non userò mai, ma era tanto carina!), un cuscino in noccioli di ciliegio e grano saraceno per i dolori cervicali che sono tornati puntualmente a farmi compagnia (merito dell'aria condizionata!!!) e un po' di prodotti locali (pecorino stagionato sotto la cenere, qualche salsiccia di cinghiale, farro della Garfagnana e un bel barattolo di miele toscano).

Anche il pupo-autista ha avuto la sua bella soddisfazione: la Montepaschi ha vinto e si è pure divertito alla partita, cosa che non è tanto scontata…anzi!

La risposta è quasi sempre: *INSOMMA*!

Dulcis in fundo mi son risparmiata pure i fornelli per la cena visto che ero da sola. Direi un risultato accettabile per una giornata che sembrava messa male!

Siete curiosi di sapere qual è stata la mia cena? Una valanga di ciliegie che sarebbe bastata a disintossicare un bisonte e una porzione dell'insalata avanzata dal pranzo!

Insalata…insalata…si fa presto a dire insalata!

Ma guardate un po'?

Ve gusta?

A me tantooooooooooo ^_^




INSALATA di GRANO SFIZIOSA

Print
Prep time
20 mins
Cook time
20 mins
Total time
40 mins

Per 4 persone
Author: Federica
Recipe type: Primi piatti
Serves: 4
Ingredienti

- 300 gr di grano (o kamut)
- 150 gr di gamberetti surgelati
- 100 gr di pecorino fresco
- 15-20 olive nere snocciolate
- una decina di pomodorini ciliegia
- un piccolo cipollotto rosso fresco
- 2 cucchiai di granella di pistacchi
- olio evo
- succo di limone
- prezzemolo

- sale
- peperoncino

Procedimento

1. Lavare i pomodorini e tagliarli a spicchietti.
2. Affettare sottilmente il cipollotto; cubettare il pecorino e taglliare a rondelle le olive.
3. Scottare i gamberetti in acqua bollente e riunirli in una terrina insieme agli altri ingredienti.
4. Lessare il grano in abbondante acqua bollente salata, scolarlo al dente e raffreddarlo bene sotto un getto di acqua fredda.
5. Aggiungerlo nella terrina con il condimento preparato, unire 4-5 cucchiai di olio, un pizzico di peperoncino, un trito finissimo di prezzemolo, un po’ di succo di limone e mescolare bene.
6. Decorare con la granella di pistacchi e lasciar riposare almeno un’oretta prima di servire.




Partecipo con questa ricetta alla raccolta tutta estiva di Puffin “Pasta Fredda che Passione“




Ah, dimenticavo! Sulla via del ritorno indovinate un po’ che cos’ho raccolto?
Un bel mazzetto di foglie di vite con cui ho intenzione di fare…
Ullallà che farà che farà?!?!?
Stay tuned…
Un bacio a tutti e felice inzio settimana.