Strapazzami di…



carezze…baci…coccole…tiratine d'orecchie?

Sì dai, oggi ci sto anche alle tiratine d'orecchie e volete sapere perchè? Vi avevo detto che sarebbe stato un giorno speciale e infatti oggi è…..il **MIO COMPLEANNO**!!!!!!!!!!! E quindi anche un "Calimero-Dumbo" va bene!

In verità non l'ho mai considerato un giorno speciale ma piuttosto un giorno…anonimo!

Un giorno **SPECIALE ANONIMO**, bella eh ma in fondo ve l'ho sempre detto che mica mi giran tutte nel verso giusto le rotelle!

E ora metteteci pure che l'età avanza sui trentas… ehm lasciamo perdere… la ruggine aumenta!!!

Non ho mai amato festeggiare il giorno del mio compleanno, almeno non da quando sono uscita da quella fascia d'età in cui vedi tutto rosa e anche il nero diventa confetto.

Quest'anno però è un po' diverso, è il mio primo compleanno da quando ho aperto il blog; nel corso di questi mesi ho virtualmente conosciuto persone splendide che hanno dato luce alle mie giornate, dimostrandomi affetto e calore come difficilmente mi è capitato nella vita "reale" e per questo motivo mi fa piacere condividere oggi questa giornata **CON TUTTI VOI** che siete entrati in qualche modo a far parte della mia famiglia.

Oggi però niente torta…forse arriverà!

La cucina questo fine settimana ha chiuso i battenti ed è rimasta a riposo.

Ho deciso che mi sarei regalata un week end di relax anima e corpo, in totale astinenza da pentole e fornelli. Nel momento in cui leggerete questo post (programmato) sarò ancora girovaga tra l'Umbria e la Toscana, sulla via del ritorno a casa e da domani si riprenderà la solita routine.
Allora, in attesa di ridare fuoco ai fornelli, per oggi vi lascio una ricettina preparata una decina di giorni fa e che si intona (non a caso!) alla perfezione con il titolo di questo post.
Certo non fa molto compleanno e anche le foto… perdonate, ma rendere affascinate un uovo strapazzato (per di più con le melanzane che in quanto a vivacità di colori non è che siano tanto d'aiuto) non è cosa facile, specie per una che con la macchina fotografica fa sempre a cazzotti!
Aspetto a parte, vi garantisco però che quest'ovetto si lascia strapazzare con gusto e con gusto si farebbe anche il bis.
Mi credete?
Eh sì dai che mi credete!



TONNO STRAPAZZATO con MELANZANE E PATATE

Print

Prep time
40 mins
Cook time
30 mins
Total time
1 h 10 mins

Per 2 persone
Author: Federica
Recipe type: Secondi piatti
Serves: 2
Ingredienti

- 1 scatoletta di tonno (sott’olio o al naturale come preferite)
- 4 uova
- 2-3 fette di melanzane grigliate (ho usato quelle surgelate)
- 1 patata media
- 1 spicchio d’aglio
- latte q.b.
- curry
- olio evo
- sale
- peperoncino

Procedimento

1. Pelare la patata, tagliarla a dadini e lasciarla a bagno in acqua fredda per un po’ in modo da eliminare l’amido.
2. Sgocciolare e tamponare i dadini di patata su carta da cucina.
3. Farli rosolare in una padella con 3-4 cucchiai di olio, portarli a cottura a fuoco medio e lasciarli sgocciolare su carta assorbente per eliminare l’olio in eccesso.
4. Tagliare le fette di melanzana grigliate a dadi, farli insaporire in una padella con un filo di olio e lo spicchio d’aglio schiacciato, poi aggiungerli ai dadini di patata messi da parte, profumare con curry e

peperoncino e regolare di sale.

5. Sgocciolare il tonno e sfaldarlo grossolanamente.
6. Sbattere le uova con 2-3 cucchiai di latte e un pizzico di sale, aggiungere il tonno, il mix di melanzane e patate e versare il tutto in una padella ben calda con un filo di olio.
7. Mescolare con un cucchiaio di legno fino a che le uova saranno rapprese ma morbide: basteranno 4-5 minuti.
8. Servire subito accompagnando a piacere con fette di pane tostato.



E a proposito di bis…

TANTI AUGURI a me, alla dolcissima Rossella, con cui condivido questo giorno "speciale" (e che sicuramente sarà riuscita a deliziarvi più di quanto non abbia fatto io oggi) e un fortissimo **ABBRACCIO a tutti voi**

A prestissimooooooooo ^__^

Con questa ricetta partecipo alla raccolta di Fabiola "…è tempo di melanzane"


... è tempo di
Melanzane!
Olio e Aceto