

Pomodori ripieni di insalata di pasta. Daje de tacco...le!



Daje de tacco(le)... daje de feta... quant'è bbona sta pasta, Greta ^__^

Ok ok, niente panico! Per stavolta con le rime mi fermo qui, negli ultimi tempi mi sono lasciata un po' prendere la mano!

E poi chissà se Greta gradirebbe la proprosta di oggi! Forse per lei, uno splendido cucciolo di Labrador, sarebbe più invitante un bel cosciotto succulento o una morbida polpetta, piuttosto che una pasta fredda!

Mi capita spesso di desiderare anch'io un bel cucciolo che mi faccia festa al ritorno a casa dal lavoro, un cucciolo da coccolare e dai cui ricevere coccole, un cucciolo con cui giocare la sera davanti alla TV e di cui godere la compagnia, ma se provo a mettermi nei suoi panni, mi rendo conto che la vita che potrei offrirgli, chiuso in un piccolo appartamento, tutto solo per la maggior parte del giorno, non sarebbe certo una situazione invidiabile. Io al suo posto cadrei in depressione dopo appena una settimana.

Probabilmente sarei troppo egoista a prenderne uno, penserei al mio benessere psicologico e non al suo...meglio che per ora resti solo un sogno, poi chissà...con una bella vincita al Superenalotto...

Sì bonaaaaa! E' più facile che mi compri in bel peluche!

Vabbè, almeno sognare non costa nulla e a volte aiuta ad affrontare momenti un po' difficili. Ultimamente mi sto lasciando andare spesso con l'immaginazione, dal desiderio di un cucciolo a sapori di terre più o meno lontane, profumi di Grecia che riecheggiano ancora una volta nella mia cucina e che si ripropongono nella pasta fredda di oggi, dove protagonista è di nuovo la feta, accompagnata stavolta dalle

taccole o piselli mangiatutto.

E giacchè ci siamo, diamo pure libero sfogo alla fantasia e sbizzarriamoci con delle allegre ciotoline di pomodoro che fanno concorrenza al cestino di Cappuccetto Rosso. Chissà se ci sarà il lupo ad attenderle dietro l'angolo?

A casa...dietro il tavolo...sicuramente sì!!!

INSALATA di GRAMIGNA nel cestino

Print

Prep time

30 mins

Cook time

15 mins

Total time

45 mins

Per 4 persone

Author: Federica

Recipe type: Primi piatti

Serves: 4

Ingredienti

- 250 gr di pasta formato gramigna
- formaggio feta (circa 100 gr)
- taccole q.b.
- 1 pomodoro rosso sodo
- 1 cipollotto rosso fresco di Tropea
- rucola q.b.
- menta e timo (freschi è meglio, se li avete)
- zenzero fresco
- olio evo
- sale
- 8 pomodori rossi maturi e sodi per la presentazione (facoltativo)

Procedimento

1. Se usate le taccole fresche, una volta pulite andranno

lessate in acqua bollente salata lasciandole un po' al dente.

2. Se invece utilizzate quelle in barattolo, basterà semplicemente scolarle dal liquido di conservazione, sciacquarle sotto l'acqua e sgocciolarle bene.
3. Affettare il cipollotto ad anelli sottili e farlo appassire a fuoco dolce in una padella con un paio di cucchiaini di olio e un pezzetto di radice di zenzero grattugiata.
4. Profumare con timo e menta tritati e tenere da parte.
5. Lavare il pomodoro, privarlo dei semi e tagliarlo a cubetti.
6. Riunirlo in un'insalatiera con le taccole a pezzetti, gli anelli di cipollotto, la rucola spezzettata e mescolare il tutto aggiungendo un altro paio di cucchiaini di olio.
7. Lessare la pasta in abbondante acqua bollente salata, scolarla al dente e fermarne la cottura sotto un getto di acqua fredda.
8. Riunirla nella ciotola con il resto degli ingredienti, aggiungere la feta sbriciolata, mescolare e lasciar riposare un'oretta prima di servire.
9. A piacere, suddividere l'insalata nelle "scodelline" di pomodori, che saranno stati privati dei semi, salati leggermente all'interno e lasciati sgocciolare capovolti su un tagliere.



Con queste scodelline rosse credo proprio che per quest'anno saluterò le insalate fredde di pasta, lasciando l'ultimo piccolo contributo a "Pasta Fredda Che Passione" la ricchissima raccolta di Puffin



Un bacio a tutti, alla prossima...