

Pomodori ripieni tonno e cannellini. Something Red: E se fosse salato?



Dopo una breve pausa di riflessione, “Something Red” torna oggi alla riscossa, perchè ormai, dopo avervi illuso che mollavo al quarto atto, ci ho preso molto più che gusto.

Ma se per una volta fosse salato, che ne dite?

Stavolta a tentare la mia vena rossa è stato lui, il re indiscusso dell’estate che ormai ci sta per lasciare, il re pomodoro, gustoso, versatile, insostituibile...BUON00000000! A volte mi chiedo cosa sarebbe la cucina, e in modo particolare la cucina mediterranea, senza pomodoro! TRISTESSSSA!!! Insomma, s’è capito che mi piace e pure tanto!

Al solito però, nella foga di sperimentare idee nuove, arrivo in ritardo (e dire che nella vita sono un tipo puntuale!) e mi accorgo di non aver ancora preparato i piatti che mi piacciono quando ormai la stagione dei protagonisti sta quasi per terminare. Lo avevo fatto con i fiori di zucca, recuperati agli sgoccioli, e mi son ripetuta con i pomodori ripieni. Dopo aver rimandato per tutta l’estate ecco che mi son decisa quasi allo scader del tempo, perchè d’accordo che i pomodori si trovan

tutto l'anno, ma volete mettere il gusto dei prodotti di stagione?

Dopo aver rimuginato e rimuginato su come e con cosa, per variare dal tradizionale di famiglia "tonno e pangrattato" e dall'evergreen "ripieno di riso" in una vena di fantasia perversa proiettata alla classica insalata tonno e fagioli, ho deciso che il ripieno dei miei pomodori sarebbe stato proprio quello! Una crema di fagioli cannellini e tonno, insaporita dall'ultima cucchiata di pesto d'olive che finalmente ha dato fondo al vasetto!

E siccome in questo periodo sono letteralmente rapita dai pomdorini confit, anche loro ci hanno messo un po' lo zampino.

Vi chiedete come?

Così...



POMODORI RIPIENI TONNO e CANNELLINI

Print

Prep time

2 hours 30 mins

Cook time

2 hours 30 mins

Total time

5 hours

Per 2-3 persone

Author: Federica

Recipe type: Secondi piatti

Serves: 2-3

Ingredienti

- 6-8 pomodori rossi maturi ma sodi piuttosto grandi
- 1 scatola grande di tonno sott'olio (o al naturale come preferite)
- 250 gr di fagioli cannellini già lessati
- patè di olive nere q.b.
- origano
- pangrattato
- olio evo
- sale
- peperoncino (facoltativo)

Procedimento

1. Lavare i pomodori, tagliare la calotta, svuotarli dei semi, salarli leggermente all'interno e lasciarli sgocciolare capovolti per un paio d'ore.
2. Insaporirli all'interno con un pizzico di origano e un po' di peperoncino, ungerli leggermente e infornarli a 150°C per un paio d'ore abbondanti, compresa la calotta (io ho approfittato dell'accensione del forno per una torta il giorno prima; li ho infornati a 180°C per una quarantina di minuti, poi ho spento e li ho lasciati dentro fino a che il forno si è freddato del tutto.)
3. Sgocciolare il tonno dall'olio o dal liquido di conservazione e sbriciolarlo bene con la forchetta (in genere è così "trito" che non necessita di passaggio al mixer!).
4. Schiacciare i fagioli con la forchetta fino a ridurli a purea, mescolarli al tonno e aggiungere anche il patè di olive a piacere (io ne ho messi 4 cucchiaini pieni): si deve ottenere una crema omogenea.
5. Se necessario, regolare di sale.
6. Con il composto di tonno e fagioli riempire le "scodelline" di pomodori, pressando bene il ripieno all'interno, spolverare la superficie con un po' di pangrattato, coprire con la calotta e sistemare in una

pirofila con il fondo leggermente unto per evitare che attacchino.

7. Condire con un filo di olio e infornare a 180°C per una mezz'oretta; negli ultimi minuti spostare la calotta e accendere anche il grill, in modo che in superficie si formi una leggera crosticina croccante.
8. Servire tiepidi.



Con queste scodelline rosse saluto la calda stagione che ci sta ormai per lasciare e partecipo al contest di Maetta "Il Re dell'Estate"



Un abbraccio a tutti ^_^