Pasta ai pomodori secchi, piselli e bottarga. E crescendo impari…



E crescendo impari che la felicità non è quella delle grandi cose. Non è quella che si insegue a vent'anni, quando, come gladiatori si combatte il mondo per uscirne vittoriosi…
La felicità non e' quella che affanosamente si insegue credendo che l'amore sia tutto o niente,…
non e' quella delle emozioni forti che fanno il "botto" e che esplodono fuori con tuoni spettacolari…,
la felicità non e' quella di grattacieli da scalare, di sfide da vincere mettendosi continuamente alla prova.
Crescendo impari che la felicità è fatta di cose piccole ma preziose….
…e impari che il profumo del caffè al mattino è un piccolo rituale di felicità, che bastano le note di una canzone, le sensazioni di un libro dai colori che scaldano il cuore, che bastano gli aromi di una cucina, la poesia dei pittori della felicità, che basta il muso del tuo gatto o del tuo cane per sentire una felicità lieve.
E impari che la felicità è fatta di emozioni in punta di piedi, di piccole esplosioni che in sordina allargano il cuore, che le stelle ti possono commuovere e il sole far brillare gli occhi, e impari che un campo di girasoli sa illuminarti il volto, che il profumo della primavera ti sveglia dall'inverno, e che sederti a leggere all'ombra di un albero rilassa e libera i pensieri.

E impari che l’amore è fatto di sensazioni delicate, di piccole scintille allo stomaco, di presenze vicine anche se lontane, e impari che il tempo si dilata e che quei 5 minuti sono preziosi e lunghi più di tante ore, e impari che basta chiudere gli occhi, accendere i sensi, sfornellare in cucina, leggere una poesia, scrivere su un libro o guardare una foto per annullare il tempo e le distanze ed essere con chi ami.
E impari che sentire una voce al telefono, ricevere un messaggio inaspettato, sono piccolo attimi felici. E impari ad avere, nel cassetto e nel cuore, sogni piccoli ma preziosi. E impari che tenere in braccio un bimbo è una deliziosa felicità.
E impari che i regali più grandi sono quelli che parlano delle persone che ami…
E impari che c’è felicità anche in quella urgenza di scrivere su un foglio i tuoi pensieri, che c’è qualcosa di amaramente felice anche nella malinconia.
E impari che nonostante le tue difese, nonostante il tuo volere o il tuo destino, in ogni gabbiano che vola c’è nel cuore un piccolo-grande Jonathan Livingston.
E impari quanto sia bella e grandiosa la semplicità.
[R. Bach – da “Il gabbiano Jonathan Livingston”]

E crescendo impari che in una giornata grigia e scura, quando l’umore è a terra e la voglia di reagire pari a zero, anche un semplice piatto di pasta, con i suoi colori vivi e brillanti e il suo profumo di primavera, può regalarti un sorriso.

PASTA AI POMODORI SECCHI, PISELLI E BOTTARGA. E CRESCENDO IMPARI…

Tempo di preparazione	40 minuti
Tempo di cottura	25 minuti
Tempo passivo	–
Porzioni	4 persone

Ingredienti per 4 persone

- 300 gr di radiatori (o altro formato a piacere)
- 150 gr di piselli surgelati
- 6-8 pomodori secchi sott’olio
- 3-4 filetti di alici sott’olio
- 3-4 foglie di basilico
- pinoli qb
- bottarga qb
- 1 limone
- un pezzetto di cipolla
- olio evo
- sale

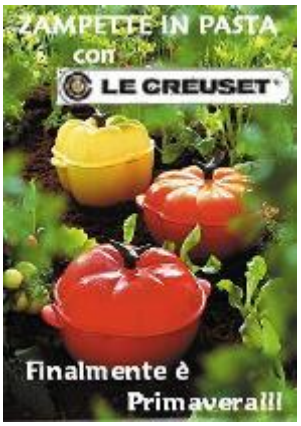
Procedimento

1. Preparare il pesto: sgocciolare i pomodori dall’olio di conservazione, riunirli nel mixer insieme ai filetti di alici, il basilico, un cucchiaino di scorza grattata di limone e tritare il tutto ad intermittenza in modo che resti un po’ grossolano.

2. Unire a filo dell’olio fino ad ottenere un pesto della giusta consistenza.
3. In un’ampia padella far rosolare appena un pezzetto di cipolla con un cucchiaio di olio, aggiungere i piselli e portarli a cottura unendo man mano dell’acqua calda quando necessario. Regolare di sale.
4. In un padellino antiaderente far tostare i pinoli senza alcun condimento e tenerli da parte.
5. Lessare la pasta in abbondante acqua bollente salata, scolarla al dente, trasferirla nella padella con i piselli, aggiungere il pesto di pomodori, mescolare e far insaporire il tutto a fiamma viva per un minuto.
6. Aggiungere i pinoli, completare con una generosa spolverata di bottarga e servire.



“Finalmente è primavera” e con questa ricetta partecipo al contest di Zampette in Pasta



Un abbraccio e buona settimana a tutti.