

Tortini alla bottarga. Piccoli gesti...



Una giornata qualunque, un giovedì qualunque ma anticipazione di un fine settimana un po' speciale, quello che avrei trascorso in compagnia della mia mammy dopo due mesi dall'ultima visita.

Una giornata cominciata con la solita routine, il solito tran tran, i soliti gesti ma che forse ha in serbo una dolce sorpresa.

Non ho voglia di andare in palestra, di saltellare con la musica a manetta non è aria in questo giovedì.

Una passeggiata...una bella passeggiata sotto quel tiepido sole che mi scalda dolcemente è tutto ciò che mi serve in questo pomeriggio che già profuma di coccole.

Una sosta ai giardini, una panchina libera...mi siedo un attimo per godermi l'ultimo scorcio di pomeriggio. Non lo facevo da tanto.

E la mia mente comincia a fare progetti per quella visita tanto attesa. Certo un paio di giorni sono pochi, considerato anche una mezza giornata di day-hospital, ma sempre meglio di niente e sufficienti a godersi qualche momento di piacevole complicità.

Magari potrei anche approfittarne per farmi preparare quella ciambella che mi piace tanto e che mai e poi mai mi verrà alta e soffice come la sua.

La mamma è pur sempre la mamma!

Intorno a me i bambini giocano felici sotto gli occhi attenti e vigili (o_0?!?!?!?) delle loro mamme, grida festose, palloni che rimbalzano

...passa... dai...gooooooooool!

Immersa nei mie pensieri e nelle mie fantasie, avverto ad un tratto una presenza accanto a me, una manina tenera e paffutella che dolcemene mi tira la manica della maglietta.

Mi volto e il mio sguardo incontra due occhioni grandi e verdi incorniciati da "ribelli" riccioli dorati, due occhioni che brillano di tutta l'innocente spontaneità dei bambini, e un sorriso aperto che si contagia in un istante...
"teni...tetta è pe'ttè!"

mi sussurra quella bambolina porgendomi una margherita.

Mi guarda, mi sorride ancora una volta e scappa via tra le braccia della sua mamma. Chissà cosa l'avrà portata fino a quella panchina!

Io so che anche una piccola margherita è felicità!



TORTINI ALLA BOTTARGA

Tempo di preparazione	20 minuti
Tempo di cottura	30 minuti
Tempo passivo	—
Porzioni	2 persone

Ingredienti per 2 persone

- 4 uova
- 75 gr di piselli sgranati
- 75 gr di fave sgranate
- 3-4 pomodori secchi
- bottarga q.b.
- 1 tazzina da caffè di latte
- 1 limone bio
- 1 cipolla
- prezzemolo

- limoncello
- olio evo
- sale

Procedimento

1. Far rinvenire in acqua tiepida i pomodori secchi, asciugarli bene e tagliarli a pezzetti.
2. In un tegame far soffriggere leggermente con 1-2 cucchiaini di olio un trito di cipolla, aggiungere le fave e i piselli, sfumare con un goccio di limoncello e portare quasi a cottura, aggiungendo via via se necessario un po' di acqua calda.
3. Profumare con il prezzemolo tritato e regolare di sale.
4. In una ciotola sbattere le uova con il latte, aggiungere il mix di fave e piselli, unire anche i pomodori secchi, 2 cucchiaini (più o meno secondo i gusti) di bottarga, profumare con po' di scorza grattugiata di limone e mescolare bene.
5. Trasferire il tutto in una pirofila (o in due pirofile monoporzionamento) rivestita di carta forno e cuocere in forno caldo a 180°C per circa 20 minuti.
6. Lasciar riposare un paio di minuti e servire.



Buon appetito, alla prossima...