

Pasta fredda alle pesche grigliate. PESCA...ta!



Credo che questa sia stata una delle ricette che ha impiegato il minor tempo in assoluto a finire dal libro alla tavola.

Pescata al volo! Sì insomma...almeno l'idea!

Venerdì mi è arrivato l'ultimissimo ordine libresco fra cui questo volume di Jamie Oliver che ha tutta l'aria di rivelarsi un ottimo acquisto.

La lucidità mentale era del tutto andata a farsi benedire ma la curiosità di dare almeno una sfogliata veloce, quella no...non mancava. E in quel rapidissimo scorrere le pagine a mo' di strip di fumetti, l'occhio è stato attratto come una calamita da un'insolita quanto stuzzicante insalata alle pesche grigliate.

E di lì a pensare di trasformarla in un risotto, complice anche un recente fruttuoso, è bastato meno di un secondo.

Ma se la prima idea era stata quella del risotto, la notte si sa porta consiglio, e così dal riso caldo sono passata alla pasta fredda, tanto amata e gradita nella calda stagione, ma che stranamente ho portato ancora poco in tavola in questa estate un po' bizzarra.

Alla bresaola, prevista dall'insalata di Jamie, ho sostituito il più saporito speck e al posto del caprino ho usato la mia amata feta.

Il risultato? Udite udite è riuscito ad ammutolire la cavia!

"La sto gustando in religioso silenzio. Perché le cose buone vanno assaporate lentamente"...le sue parole.

E m'è sembrato quasi di sentire lo slogan di una pubblicità.

Ho avuto il sospetto che mi stesse prendendo in giro, ma a giudicare da come ha ripulito il piatto nel suo "religioso silenzio" è chiaro che ha apprezzato...oltre ogni (ir)ragionevole dubbio!

E a me è piaciuta l'idea di usare quest'insolita insalata per "inaugurare" i vecchi piatti recuperati a casa dei nonni, il nuovo nel vecchio, perché condita dal sapore dei ricordi, anche la semplicità diventa speciale!



PASTA FREDDA ALLE PESCHE GRIGLIATE

Tempo di preparazione	20 minuti
Tempo di cottura	15 minuti
Tempo passivo	30-40 minuti
Porzioni	2-3 persone

Ingredienti per 2-3 persone

- 180 gr di pasta corta
- 50 gr di speck in una sola fetta
- 100 gr di feta (o di ricotta al forno per un gusto meno deciso)
- 1 pesca piccola, matura ma soda
- rucola q.b.
- rosmarino fresco
- 2 cucchiaini di succo di limone
- 2 cucchiaini di olio evo
- sale
- pepe nero

Procedimento

1. Tagliare lo speck a dadini, dopo averlo privato del grasso, e sbriciolare la feta.
2. Preparare una citronette con il succo di limone, l'olio, a piacere un pizzico di sale (io non l'ho messo; feta e speck sono già sufficientemente saporiti) e qualche ago di rosmarino tritato finemente.
3. Tagliare la pesca lavata a metà, eliminare il nocciolo ed affettarla allo spessore di circa 0.5 cm, mettere le fettine in una ciotola con degli aghi di rosmarino tritati, un cucchiaino d'olio, una macinata di pepe fresco e mescolare delicatamente in modo da farle insaporire.
4. Scaldare bene una piastra e grigliare velocemente le fettine di pesca fino a che saranno appena morbide (ci vorranno 1-2 minuti).
5. Nel frattempo lessare la pasta in abbondante acqua bollente salata, scolarla al dente e raffreddarla velocemente per fermare la cottura.
6. Condire la pasta con la citronette, aggiungere lo speck, la rucola, la feta e mescolare delicatamente. Aggiungere anche le fettine di pesca e mescolare ancora in modo da amalgamare il tutto.
7. Lasciar riposare una mezz'oretta a temperatura ambiente e servire.



Con questa ricetta partecipo alla raccolta di Ornella "Feta: scopriamola assieme"



E prima di salutarvi, voglio ringraziare le care Esme e Aleste per questo graditissimo premio



che con affetto dono a tutti voi.

Un abbraccio e buona settimana. Alla prossima ^__^