

Cestini alle verdure: la ricetta della porta accanto



Toc Toc!!! Oh oh, bussano alla porta, chi sarà!?!?! “Ciao Fede, scusa se ti disturbo...avresti mica del burro da prestarmi? Ero convinta di averne sempre un panetto in frigo, devo preparare della pasta brisèe ma mi sono accorta che non ne ho più!!!”

“Ciao Elisa, aspetta che guardo ma credo proprio di sì. Eccolo, ecco qui un panetto ancora da iniziare, ti basterà? Cosa prepari di buono con la brisèe, sai che non l’ho mai fatta? Scusa ma mi hai messo un pizzico di curiosità...”

“Grazie Fede, sei un tesoro! Ti va di aiutarmi? Possiamo prepararla insieme la brisèe, vedrai che non è difficile. Sono sicura che ci divertiremo e alla fine ti farò assaggiare i miei cestini alle verdure, quelli che avevo intenzione di preparare oggi!”

“Sai che mi piace quest’idea? Prendo le chiavi di casa e vengo con te a pasticciare dai!”

Vi è mai capitata una situazione così?

Io trovo che sia molto bello avere la possibilità di scambiarsi idee, consigli e pareri ed è per questo che ho accolto con grande entusiasmo l’idea di Elisa, la nostra dolce Massaia Canterina, di replicare la “Ricetta della Porta Accanto”, quella che lei mi ha inviato per e-mail e che idealmente abbiamo realizzato insieme nella mia cucina tra risate, sbuffi di farina e tanto calore.

In verità, accettando di partecipare a questo scambio, ho avuto un po’ il timore di ricevere una ricetta che non fosse in sintonia con i miei gusti (ohi oh e se arriva un arrosto che faccio?) e invece è andata benissimo. Nel seguire la ricetta ho apportato qualche piccola modifica (e ti pareva?) ma giuro...piccola piccola!

Il risultato è stato **F A V O L O S O**, vi assicuro che questi cestini alle verdure sono davvero deliziosi ed in formato mignon fanno anche una splendida figura.

Allora, ci troviamo tutti in cucina a mettere la mani in pasta?

Vi aspetto...



CESTINI alle VERDURE

Tempo di preparazione	45 minuti
Tempo di cottura	60 minuti
Tempo passivo	–
Porzioni	4-6 persone

Ingredienti per 4-6 persone

- 300 gr di pasta brisée
- 250 gr di ricotta
- 1 peperone (ne ho usato $\frac{1}{2}$ rosso e $\frac{1}{2}$ giallo)
- 2 fette di melanzane grigliate surgelate
- 1 cipolla
- 1 tuorlo d'uovo (non l'ho usato)
- 2 cucchiaini di grana grattugiato
- 2-3 foglie di basilico (sostituito con della maggiorana secca)
- olio extra vergine d'oliva
- noce moscata (ho sostituito con del curry)
- sale

- pepe

Procedimento

1. Come prima cosa c'è da tritare la cipolla. Ti dispiace se lascio a te questo ingrato compito?! Tu si vede che hai le manine precise e che triti la cipolla come fanno gli chef...e non versi neanche una lacrima!!
2. Io intanto predispongo la padella con 3 cucchiaini d'olio, in modo che poi la facciamo rosolare per benino.
3. E mentre tu triti la cipolla, io pulisco e taglio a dadini piccoli il peperone.
4. Quando la cipolla è rosolata, aggiungiamo il peperone, un po' di sale e un po' di pepe.
5. Dobbiamo mescolare spesso e far cuocere per una decina di minuti (poco prima di spegnere il fuoco ho unito anche le melanzane grigliate a dadini).
6. Per punizione adesso sto io a godermi i vapori della pentola.
7. Se vuoi tu puoi iniziare a lavorare in una terrina la ricotta e il grana.
8. Bisogna poi aggiungere una grattata di noce moscata (io curry), il basilico tagliuzzato (maggiorana), sale e pepe...e adesso anche i peperoni (e le melanzane)!
9. Mescoliamo bene benissimo e passiamo alla pasta brisée.
10. La stendiamo sul tavolo e ne tagliamo con un coppa pasta dei dischi del diametro di 10 centimetri. Reimpastiamo i ritagli e stendiamo di nuovo la pasta per ricavarne altri dischetti: devono essere in numero pari!
11. Accendiamo il forno a 180°C in modo che si scaldi.
12. Farciamo metà dei dischi, adagiando al loro centro un bel cucchiaino di impasto di ricotta e verdura. Con un disco vuoto, copriamo l'impasto.
13. Adesso solleviamo i bordi del disco farcito, pizzicottandoli in 5-6 punti lungo il bordo, in modo da ottenere dei piccoli cestini a forma di stella.
14. Adesso non ci rimane che spennellare i nostri cesti netti alle verdure con il tuorlo sbattuto ed infornarli per una mezz'ora.
15. Sono degli ottimi antipasti, tiepidi o freddi. Ma possono anche essere un contorno simpatico per delle cene allegre! Come questa che stavo preparando io...per cenare con te!

Note

Io con i dischi di pasta ho rivestito degli stampini per crostatine e fatto delle tartellette così avevo la possibilità di abbondare maggiormente con il ripieno, che ci volete fa'...c'ho un debole!!!

Ovviamente, non avendole ricoperte, ho evitato di spennellare la superficie con

l'uovo.



Grazie Elisa



e Ale...tutta per te e la tua raccolta "La magia delle spezie"



Un abbraccio a tutti ^__^