

**Something Red: insalata con
ciliegie, mozzarella e noci
pecan. Coming to the end!**



"Tutto ha un inizio ed una fine" disse tristemente il bruco, mentre si avvolgeva nel suo bozzolo...

"Tranne ciò che è Eterno" gli rispose la farfalla, prima di spiccare il volo...

Niente è per sempre...diamanti a parte (recitava una vecchia pubblicità)!

Ogni cosa ha il suo ciclo di vita: un inizio, un corso, una fine.

Una fine che può essere preludio di un altro, nuovo inizio, così come la fine di un bel libro può essere l'inizio di una nuova storia, o la fine di un temporale l'inizio di una nuova giornata di sole.

Inizio e fine, annullamento di tutte le cose ed eterno ricominciare.

È questo il significato del numero **10** presso i Maya ($10 = 1+0 = 1$).

Dieci: il numero perfetto perché somma delle prime quattro cifre ($1+2+3+4=10$).

Dieci: la totalità, il compimento, la realizzazione finale, riunione in una nuova unità di tutti i principi espressi dai primi nove numeri.

Dieci: il simbolo di involuzione ed evoluzione ($5 + 5$).

Dieci: un numero dai molteplici significati, che per Threef rappresenta il traguardo finale, la meta ultima dopo un viaggio durato due meravigliosi anni tra immagini, colori, ricette ed emozioni ma anche collaborazione, condivisione, sostegno reciproco ed amicizia.

Il numero di oggi, ricco di ricette fresche e leggere che ci accompagneranno nelle calde e soleggiate giornate estive che ancora ci restano, con la sua esplosione di colori e sapori, rappresenta per noi il numero dei saluti e dei ringraziamenti, con un pizzico di amarezza ma con la soddisfazione di aver stravolto le regole nel vasto panorama delle riviste di food, di aver portato una ventata di novità ed aver raccolto nel corso del tempo consensi sempre crescenti.

All'inizio di questa avventura, nell'Aprile 2013, nessuno di noi avrebbe mai immaginato di poter abbondantemente superare le 100.000 visualizzazioni a numero, nè tanto meno di oltrepassare le 236.000 con il numero 8 dello scorso Dicembre, un successo di cui voi tutti che ci avete seguito siete stati gli artefici.

I saluti mi mettono sempre un po' in difficoltà e non sono brava con le parole per cui ne dirò una sola: **GRAZIE!**

Grazie ai collaboratori "vecchi" e "nuovi" che ci hanno seguito con costanza e fiducia in questo cammino.

Grazie alla nostra straordinaria grafica Valeria, che ci ha accompagnato fino in fondo tra non poche difficoltà e che ha fatto di Threef un gioiello di stile.

Grazie alle mie due speciali amiche di redazione Fausta e Francesca, perché quello che oggi ci unisce è molto più di una semplice rivista.

Grazie a tutti voi, che ci avete seguito in questi mesi numerosi e "fedeli".

Grazie, con tutto il cuore.

Threef, a questo giro di finale valzer si è fatto un po' attendere come una sposa

all'altare, ma si allontana dalle scene lasciando dietro di sé un bellissimo ricordo per noi, che lo abbiamo visto nascere e crescere giorno dopo giorno nelle nostre mani, e speriamo anche per voi.

Visto che l'attesa è stata già prolungata abbastanza, che ne dite se ora abbandoniamo le parole e lasciamo la parola alle immagini?

Fresche, colorate e molto appetitose.

È una promessa e sapete che io le promesse le mantengo sempre!

In linea con il tema di quest'ultimo numero, vi lascio anch'io una proposta leggera sciuè sciuè, un evento su questo blog, dove, a dispetto della mia ingordigia verdurosa, scovare un'insalata è quasi come cercare un ago in un pagliaio!

Ci state?



Insalata con ciliegie, mozzarella, fave e noci pecan

Ingredienti per 4 persone

Porzioni 4 PERSONE

Tempo di preparazione 30 MINUTI

Tempo di cottura 15 MINUTI

Ingredienti

- 300 g insalata mista a piacere (meglio i cuori)
- 250 g mozzarella ciliegine
- 20 ciliegie dolci e sode, tipo duroni o Vignola
- q.b. fave fresche già sgranate
- 8-10 noci pecan
- 3 cucchiiai olio extra vergine d'oliva
- 3 cucchiaini aceto balsamico
- 2 cucchiaini miele di castagno
- sale

Istruzioni

1. Mondare e lavare l'insalata, sgrondarla bene e tagliarla.
2. Lavare le ciliegie, dividerle a metà ed eliminare il nocciolo.
3. Sgocciolare le ciliegie di mozzarella dal liquido di conservazione e tamponarle con carta assorbente da cucina.
4. Tritare grossolanamente le noci pecan.
5. Per il condimento, riunire in una ciotolina olio, aceto balsamico, miele, un pizzico di sale ed emulsionare sbattendo con una forchetta fino a ottenere una salsina omogenea e cremosa.
6. Riunire in una ciotola insalata, ciliegie, mozzarelle, fave e noci pecan.
7. Condire il tutto con la salsa al miele, mescolare delicatamente e servire.

Recipe Notes

Se non amate il gusto amarognolo del miele di castagno, potete sostituirlo con del

miele di acacia o di agrumi.

Se vi piacciono, al posto delle fave potete anche usare dei pisellini novelli crudi.



Un abbraccio e ancora un enorme grazie a tutti a nome di Threef.

Chissà, se è vero che la fine può essere preludio di un nuovo inizio, magari non è

un addio ma solo un arrivederci.

Buona lettura...