

NONNA ADA IN CUCINA La cucina estiva rapida e sfiziosa: qualche idea

Inviato da Marista Urru
domenica 14 giugno 2009

Foto Praiano: Veduta di Sorrento

Antipasto

Focaccine di pasta di pane

350 gr di pasta di pane, cipolla 200 gr, un cucchiaino di capperi, olive nere snocciolate, filetti acciuga, aceto, olio e sale.

Con questo quantitativo di pasta di pane dovrebbero venire 12 focaccine, quindi portata in casa la pasta, dividetela per 12 pezzi e mettere a riposare per circa mezza ora. Intanto tagliate la cipolla in piccoli dadini, fatela soffriggere in poco olio, sale ed aglio, quando è morbida aggiungete le olive tritate ed i capperi, mescolate insaporite e poi sfumate il soffritto con un poco di aceto, spegnete il fornello e lasciate raffreddare.

Confezionate le focaccine da infornare e ricordate di bucherellarle prima di metterle in forno a 200 gradi per circa 15 minuti, dividetele poi a metà e su ognuna metterete una cucchiainata di cipolla soffritta e pezzetti di acciuga. Avrete quindi nel vassoio 24 pizzette .

A me piace anche metterci piccoli pezzi di peperone arrosto, che si amalgama benissimo col composto che vi ho descritto.

Rotolini di melone

Qui unica difficoltà è affettare il melone sottilissimo, io riesco solo con la affettatrice.

Melone, 250 gr di scamorza, cetriolini sotto aceto, olio ,

pepe.

Affettate il melone dopo averlo diviso a metà con affettatrice e ricavate dei nastri di polpa, dividete in cubetti la scamorza e involgete ogni cubetto in una fettina di melone, fermate con uno stecchino, condite con un pizzico di sale e pepe un filo di olio e guarnite con una fettina di cetriolini sotto aceto.

Pollo marinato al peperoncino fresco

Polpa di pollo arrosto tagliata a listerelle, aglio, 200 gr pomodori, peperoncino fresco piccante, olive nere, basilico , origano fresco, salsa Worcester, insalata mista, olio, sale

Ridotta a listelle la polpa del pollo mettetela in una ciotola, conditela con i pomodori pelati a cui avete tolto i semi e messi a sgocciolare , poi tritati a pezzetti, unite di una decina o poco più di olive snocciolate, le rondelle, pochi pezzetti sottili di aglio, se piace, pezzetti di peperoncino fresco quanto piace, basilico e qualche fogliolina di origano, qualche goccia di salsa Worcester, un filo di oli, lasciate marinare per tre ore e servite su un letto di insalata mista.

Pomodori gratinati

pomodori 12 medi, 250 gr di falde di peperoni arrosto, 100 gr di prosciutto cotto, gr 40 di pinoli, pancarrè, basilico parmigiano grattugiato, olio, sale, e pepe

Tagliate i pomodori a metà, svuotateli dei semi, salateli leggermente e metteteli capovolti a spurgare l'acqua. Intanto al mixer passate il pancarrè con i pinoli il basilico, il prosciutto, il grana grattugiato, olio, sale e pepe, quando avere terminato, aggiungete il peperone a dadini piccoli, distribuite il composto nei pomodori, metteteli in teglia , spolverate di parmigiano e un filo di olio. Mettete in forno a 250° per 10 minuti circa, sono ottimi tiepidi o freddi.