

# **CROSTINI CON MOSCARDINI ALLA LUCIANA E SCAGLIE DI PECORINO**

**“UN MESE, UN PIATTO, UNA STORIA...”**

**SETTEMBRE**

## **CROSTINI CON MOSCARDINI ALLA LUCIANA E SCAGLIE DI PECORINO**

Negli ultimi anni, la portata più richiesta nei pranzi e nelle cene è rappresentata dall'antipasto, e nello specifico dai finger food: il cibo da prendere con le dita.

Addio dunque a coltelli e forchette nei buffet, negli apericena o nel brunch, e via alle pietanze da gustare senza posate muniti soltanto di una salvietta.

Un posto di rilievo lo occupano i crostini: fettine di pane preferibilmente tostato, farcite con ogni ben di Dio: alimenti crudi o cotti tagliati o sfilettati in modo da facilitare morsi golosi.

Questo mese vi propongo una sfiziosa e succulenta ricetta per preparare dei crostini che potrete servire come aperitivo o antipasto, aumentandone le dimensioni e accompagnandoli da un contorno fresco questi crostini diventeranno -oni e costituiranno un pasto completo.

Ingredienti per 4 pers.

- Fettine di pane bruscato preferibilmente integrale o ai cereali
- gr.600 di moscardini
- pomodorini pachino
- olio evo, aglio, prezzemolo
- pecorino semistagionato a scaglie

#### Procedimento:

In una pentola di coccio, se non l'avete va bene anche una pentola normale, mettete i moscardini puliti e lavati bene, l'olio, l'aglio, un po' di prezzemolo e qualche pomodorino tagliato a pezzi. Il sale lo metterete soltanto se serve, al momento finale dell'assaggio.

Coprite bene e lasciate cuocere a fiamma media. Ci vorranno almeno 30 minuti, verso metà cottura scoperchiate e lasciate asciugare a fiamma veloce.

Quando i moscardini saranno pronti, fateli intiepidire e appoggiateli con la loro salsina sui crostini; finite con prezzemolo tritato e il pecorino a scaglie.

Sono subito pronti da mangiare utilizzando solo le dita.

P.S. per la cottura potete utilizzare anche la pentola a

pressione, i tempi saranno inferiori di circa la metà ma ricordate alla fine di far asciugare togliendo il coperchio.

---

# **CALAMARI SU CREMA DI PISELLI**

## **CALAMARI SU CREMA DI PISELLI**

**“UN MESE, UN PIATTO, UNA STORIA...”**

### **SETTEMBRE**

Fa ancora caldo e in generale si preferisce un apericena ad una classica cena seduti a tavola, offrendo ai nostri commensali un buffet in terrazza o in giardino.

Qualche anno fa, complice un servizio tramite app che mette in contatto privati e professionisti di ogni genere, ho conosciuto una persona speciale. Dopo poche occasioni in cui ho cucinato per lui e i suoi ospiti, il rapporto di lavoro è diventato amicizia; naturalmente io rimango la cuoca e lui il padrone di casa.

Sulla sua tavola pesce e verdure la fanno da padroni, seguiti da primi piatti e dessert, il più delle volte in un contesto informale ma comunque molto curato sia nella scelta dei piatti che nella loro presentazione.

I suoi amici sono sempre molto felici di cenare a casa sua, soprattutto perché sanno benissimo chi è che spadella sui fornelli!

Ultimamente tra i vari finger food ho proposto questa ricetta

di settembre che ho gentilmente preso in prestito da una mia carissima amica, e che vi consiglio assolutamente di sperimentare.

Ingredienti per 8 persone:

kg.1 di calamari freschi

gr.500 di piselli freschi già sgranati

qualche pomodorino pachino

olio evo, sale, pepe, prezzemolo.

Procedimento:

Cuocere in padella i piselli con un po' di cipolla, olio, sale e pepe, tenendone da parte un paio di manciate crudi.

Una volta cotti, frullateli in modo da ottenere una crema liscia e mettetela negli shots di vetro mono porzione.

Tagliate i calamari a strisce, scottateli velocemente in una padella antiaderente o in una piastra e conditeli caldi con olio e sale.

Completate il piatto appoggiando i pezzetti di calamari sulla crema di piselli, aggiungete qualche dadino di pomodori, qualche pisello crudo e una spolverata di prezzemolo tritato finemente.

Ultimate con un giro d'olio extravergine e servite, il sapore

del mare si sposa benissimo con la dolcezza dei piselli.

Se la stagione non vi permette di trovare questi baccelli freschi, potete optare benissimo per quelli surgelati, per la nota croccante aggiungerete dei taralli sbriciolati.