

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.