

Terrina di pleuroti alla pancetta affumicata



Ceramiche ed accessori per la tavola [Wald Domus Vivendi](#)– linea impronte verde-



Pensieri e pasticci©

Mamma mia son tutta rotta in questi giorni.

Che rabbia...pensavo di fare grandi cose...rilassarmi, dedicarmi pigramente a tutto quello che più mi piace fare...ma così non è stato.

La mia solita emicrania e un sacco di dolori diffusi soprattutto a collo, braccia e spalle mi hanno impedito di mettermi a pasticciare come volevo.

Devo riprendere con la ginnastica dolce, altrimenti sono guai...

E tutto questo mi abbatte a mille.

Mi dico...ma guarda come son messa...mi sento così svuotata e triste...

Vabbè, non lasciamoci prendere dallo sconforto e dai brutti pensieri, cerchiamo di reagire...magari mi butterò nella preparazione di un dolcetto, giusto per tirarmi un pò su.

Nel frattempo vi voglio mostrare una terrina che ho realizzato giorni fa, a mio avviso davvero riuscita.

La ricetta proviene dal numero di Settembre di Sale e Pepe, che ho trovato strepitoso.

E qua vorrei aprire una piccola parentesi...a me la nuova veste del giornale piace un pò di meno.

Non so perchè ma la preferivo prima...

Qualcuno avrà da obiettare, lo immagino, ma che ci volete fare, ognuno ha le sue preferenze...

...comunque, tornando a bomba (mamma mia, mi divago sempre!), quel numero aveva varie ricette dedicate ai funghi, che adoro.

Detto fatto...eccomi all'opera.

La prima ricetta realizzata è stata [questa](#), che mi ha anche permesso di arrivare fra le vincitrici al [contest Molino Chiavazza Crostate e crostatine Salate](#) (grazie di vero cuore!!!!)...dopodichè mi sono cimentata in questa.

Vado subito a mostrarvi come ho fatto:

Ingredienti:

400 gr di funghi pleuroti o orecchiette

4 fette di pane morbido (anche pancarrè senza crosticina intorno...)

100 ml latte

100 gr robiola o formaggio fresco morbido simile

un uovo

un rametto di rosmarino (per me un pizzico di rosmarino secco di [Mondospezie](#))

un etto e mezzo di pancetta affumicata affettata non troppo sottilmente (io avevo quella in casa...la ricetta originale prevedeva lo speck)

olio extravergine d'oliva (per me [Dante 100% italiano](#))

sale e pepe

Preparazione:

Sminuzzate il pane e bagnatelo col latte.

In una padella antiaderente far soffriggere con un filo d'olio i funghi pleuroti ben lavati ed asciugati con carta da cucina e leggermente spezzettati, insieme agli aghetti di rosmarino,

sale e pepe.

Rosolate per una decina di minuti. Lasciate intiepidire.

Successivamente schiacciate il pane ammollato con la forchetta, incorporatevi il formaggio fresco, l'uovo sbattuto ed i funghi...regolate ancora di sale e pepe.

Foderate uno stampo a cassetta o da plumcake prima con carta forno, poi con le fettine di pancetta, ben allineate vicine vicine...lasciatele sbordare sui due lati lunghi.

Riempite col composto di pane e funghi, quindi ripiegatevi sopra le fettine di pancetta.



Purtroppo nel mio caso non arrivavano sino alla fine, ma è andato bene lo stesso...poi in cottura il tutto si è compattato per bene.

Coprite con un foglio di alluminio e cuocete in forno a 180° preriscaldato per circa 40 minuti...io ho fatto 30 con la carta, e gli ultimi 10 minuti senza.

Lasciate intiepidire, sformate girando la terrina, impiattate e servite.

Credetemi...è da provare!!!!!!!!!!!!



Ora vi lascio ricordando a tutti che è il 2 Novembre, la giornata di suffragio ai nostri cari defunti. Tutti noi abbiamo qualcuno che ci ha lasciato, purtroppo, e

che ci protegge da lassù...il mio pensiero va a loro,
soprattutto alla mia nonna amatissima, che ormai da tre anni
non è più con me
Un abbraccio a tutti e buona giornata

Simona