

Tarte tatin ai pomodorini e basilico...semplicissima ma buonissima!

Questa tarte tatin ai pomodorini e basilico è una torta salata perfetta da gustare in questa stagione...facile da fare, piacerà davvero a tutti!

Mi piace da matti guardare la trasmissione di Lorraine Pascale, ["La mia cucina easy"](#), su Gambero Rosso Channel.

La vedo e la rivedo, lei è bellissima, ha una classe innata ed uno charme anche quando sta cucinando...come vorrei essere come lei e non una pasticciona all'ennesima potenza!

La sua cucina è veramente easy, io che non amo preparazioni complesse e pesanti, la trovo davvero in linea con le mie corde...da pochi e semplici ingredienti, riesce ad ottenere delle pietanze strepitose, soprattutto prodotti da forno, dolci e lievitati.

E poi sono praticamente ipnotizzata da come si muove e come muove le sue bellissime ed affusolate mani...

Questa **tarte tatin ai pomodorini e basilico** mi era piaciuta subitissimo...anche la ricetta mi è sembrata tranquillamente alla mia portata e così ho deciso di prepararla, una sera dove non sapevo assolutamente cosa mettere in tavola visto il gran caldo.

Accendere il forno non è stata cosa da poco, credetemi...ma ne è assolutamente valsa la pena, visto il risultato ottenuto.

Insieme ad un assaggio di formaggi freschi, fra cui del morbidissimo Capri Mauri, l'abbiamo gustata alla grande, non disdegnando neppure un buon bicchiere di vinello fresco e frizzante!

Poi non la trovate assolutamente bella, allegra e colorata? A

me ha messo allegria solo nel prepararla e nel guardarla...anche se avete amici a cena, portare a tavola una tarte così bella, rallegra gli animi...i colori sono il simbolo della piena estate, il profumo inebriante del basilico poi ci sta a meraviglia.



Pensieri e pasticci

Qualche piccola modifica, come al solito la devo sempre apportare...ma credo sia anche il bello dell'interpretare una ricetta...non lo pensate anche voi?!

Ingredienti:

1 confezione di pasta sfoglia già stesa, di forma rotonda una trentina, quarantina di pomodorini (o datterino o mini San Marzano o ciliegino)
2 cucchiaini olio d'oliva extravergine per me Dante 100% italiano
sale fino q.b
pepe nero macinato al momento q.b
2 cucchiaini di miele per me millefiori
2-3 cucchiaini parmigiano grattugiato
basilico fresco, un mazzetto
1 uovo leggermente sbattuto

Preparazione:

Preriscaldare il forno a 200° circa.

Mettere i pomodorini in un tegame o padella antiaderente insieme all'olio di oliva...Lorraine li cuoce direttamente in una padella che va in forno, io purtroppo non ce l'ho, in quanto le mie hanno tutte dei manici che si rovinerebbero...

Salare, pepare a piacere, aggiungere il miele e far saltare per qualche minuto a fiamma vivace.

Oliare la teglia da forno con un pennello in silicone, trasferirvi i pomodorini ben stretti e vicini fra loro, cospargere col parmigiano, qualche fogliolina di basilico spezzettata, e adagiarci sopra il disco di pasta sfoglia srotolato.

Ripiegare bene il bordi intorno, in modo da chiudere ben saldi all'interno i pomodorini.

Spennellare con l'uovo sbattuto ed infornare. Cuocere a 200°per una ventina di minuti circa, finchè comunque la pasta sfoglia rimarrà ben gonfia e dorata.

Togliere dal forno la teglia e far raffreddare per 7-8 minuti circa.

A questo punto capovolgere la tatin; prendere un piatto abbastanza grande, farlo aderire alla padella o alla teglia e con uno scatto abbastanza veloce girare il tutto (mi raccomando, non dimenticate i guanti da forno...per non

scottarvi!)

Lorraine consiglia di farlo sopra il lavandino o su un piano di lavoro lavabile, in effetti i pomodorini potrebbero lasciare qualche perditina di liquido.

Togliere la teglia o la padella e...voilà!



A piacere dare un'ulteriore spolverata di sale e pepe, un filo d'olio extravergine e cospargere con foglie di basilico...o anche di menta, se vi va.

Che ne dite, non vi viene voglia di rubarne una fettina?

Buona anche il giorno dopo, a temperatura ambiente....

Un'altra settimana di gran caldo è cominciata: se ne è appena andato Caronte ed ecco che arriva Minosse (ma perchè tutti 'sti nomi)...insomma non vogliamo farci mancare proprio nulla, nevero?!

Speriamo che al momento di andare via qualche giorno non arrivi l'uragano a rovinare tutto, mannaggia!

L'anno scorso la mia settimana di vacanza toscana è stata all'insegna delle felpe e dei maglioni, sigh!

Un "caldo" abbraccio, alla prossima

Simona