

Ricotta al forno ai sapori mediterranei



Sapete quanto io adori leggere.

Romanzi, riviste, giornali, libri di ogni genere...
E quanto io adori i libri di cucina.

Già, i libri di cucina...

Apriamo una parentesi:

in casa mia pensano che io non sia troppo normale.

Forse hanno anche ragione, probabilmente sì.

Non riesco a farne a meno...adoro sfogliarli, appena entro in una libreria è lì che mi dirigo; ne scopro sempre di nuovi e mi lascio affascinare, mi faccio prendere totalmente, non riesco a staccarmene e me ne comprerei una pila!

I miei sono rassegnati; dopo un'iniziale fase di disperazione, ora si sono arresi all'evidenza: non c'è proprio nulla da fare, per loro sono irrecuperabile.

Mi sono imposta di comperarne uno al mese, anche se la lista di Amazon si allunga ogni giorno sempre più (e non si accorcia mai, sob), lo spazio in casa continua a diminuire ma...nulla, non posso farci niente.

E' più forte di me.

Uno dei miei ultimi acquisti, che desideravo da un pò, è [questo magnifico libro](#) di Michele Cranston.

L'ho adorato appena l'ho avuto fra le mani.

Da qui ho preso spunto per questa ricetta assolutamente squisita nella sua semplicità, dove ottimi ingredienti di prima qualità, fondono i loro meravigliosi sapori e consistenze per ottenere un insieme perfetto.

Una ricotta freschissima e uova comperate al mercato a Km.0...timo fresco, olive e menta profumata...

Pomodori di primissima qualità, dei [ciliegini di Pachino Igp...](#)

Non c'è bisogno di dire altro, of course.

Solo assaggiare!



Pensieri e Pasticci - 2014

Questi pomodori vengono prodotti in Sicilia, nella zona fra

Pachino, Portopalo di Capo Passero, Marzamemi e Ispica; è anche questo legame profondo con la terra d'origine che contribuisce a fare di questi pomodori una vera e propria ricercatezza da alta cucina.

Ma come fa il pomodoro di Pachino ad essere così buono e di conseguenza apprezzato in tutto il mondo?

Molto dipende dal fatto che la terra calcareo-argillosa in cui vengono coltivati presenta, secondo l'Enea, la luce più splendente d'Italia...è quindi l'influenza benefica dei raggi solari, insieme al livello di salinità delle acque usate per l'irrigazione a renderli più saporiti, resistenti, profumati e consistenti.

Il ciliegino è piccolo, con un colore rosso lucente e si presenta a grappoli uniformi.

Sodo, compatto e particolarmente dolce, si conserva normalmente più a lungo degli altri pomodori e si può gustare a crudo in insalate o dadolate (come la mia), in cibi cotti o semplicemente come snack.



Pensieri e Pasticci - 2014

Ingredienti per due pirofile monoporzione:

una bella ricottina fresca di circa 300 g
1 cucchiaino di foglioline di timo fresco (se non l'avete va bene anche secco)
2 cucchiaini di olive snocciolate verdi e nere a rondelle
3 cucchiaini di parmigiano grattugiato
sale e pepe nero macinato la momento
olio d'oliva extravergine
menta fresca q.b
una decina di [pomodori ciliegino di Pachino IGP](#)
1 uovo

Preparazione:

Per prima cosa accendere il forno e portare a 180°.

Mettere la ricotta in una terrina con l'uovo sbattuto, il timo, il parmigiano, le olive a rondelle, un pizzico di sale e una macinata di pepe nero, mescolando bene per amalgamare il composto.

Versare il tutto in due pirofile monoporzionamento (le mie del diametro di cm 14) livellandole ben bene ed infornare a modalità ventilata per circa una ventina di minuti, o finchè si dora bene in superficie.

Intanto che le ricottine sono in forno, preparare una dadolata di pomodori ciliegini di Pachino IGP, togliendo i semi all'interno, condendo con sale, pepe macinato al momento, e qualche fogliolina di menta spezzettata.

Una volta cotte le ricottine, togliere le pirofile dal forno e lasciare intiepidire; servire ponendo sopra ogni teglia un pò di dadolata di ciliegini di Pachino IGP e qualche fogliolina ulteriore di menta freschissima.



Penstori e Pasticcieri - 2014

A breve troverete questa ricetta anche sul magazine on line

[Donna In](#), nella [sezione cucina](#)



Perfette come secondo piatto, ma anche per un insolito antipasto, magari in dimensione ridotta, cotte dentro a dei piccoli ramequin...terrò presente, mmm...proverò!

Un piatto assolutamente perfetto per un pranzo fra donne...

..in questo caso io e mia figlia, a cui, miracolo! son riuscita in questo modo a far mangiare del formaggio.

Cosa non si deve fare a volte, vero?!

Buon lunedì amici e amiche, ora devo proprio scappare.

Alla prossima...

Simona