

**Crostoni di uova al pomodoro,
profumati al basilico...ricetta
del cuore e del ricordo!**



Pensieri e pasticci - 2014

Senza dubbio questa semplicissima ricetta può essere per me

considerata, insieme a poche altre, la ricetta del cuore e del ricordo.

Il suo profumo risveglia in me ricordi bellissimi, di infanzia, gioventù, spensieratezza, di estati passate in serenità ed allegria, di momenti fatti di poche cose, semplici, ma buone e piene d'amore.

Ho spesso raccontato, attraverso queste mie pagine, dei ricordi legati alla mia adorata nonna Gina, nonna che mi ha cresciuta in quanto i miei genitori lavoravano ed io ero per gran parte della giornata a casa sua.

Abitavo in una casetta insieme ad altri zii, che avevano un simpatico e piccolo orticello dove coltivavano un pò di tutto...la verdura fresca e genuina, quindi non mancava mai!

Io abitavo in un condominio, quindi non avevo orto, e così, qualche pomodoro, un cespo di insalata, qualche carota e zuccina, erano un bottino assolutamente gradito che spesso mi portavo a casa, grazie alla loro generosità e magari anche a quella di amici di famiglia (si sa che in estate a volte la verdura sovrabbonda!).

Mia mamma in estate, faceva tesoro di questa buonissima verdura, accettava sempre con piacere quando da qualcuno ci veniva gentilmente offerta: scherziamo? Rifiutare una verdura così, genuina, naturale ed a km.0?! Giammai!

..poco si comperava dal fruttivendolo, e quindi, soprattutto quando in estate i pomodori stra-abbondavano negli orti, questo era un piatto che si mangiava spessissimo.

Pomodori freschi ridotti a dadolata, qualche foglia di basilico profumato spezzettata, una fettina di cipolla, olio e sale...questi i semplici ingredienti cotti in padella, davano vita a un sughetto delizioso, dentro cui venivano poi rotte le uova (anche queste sempre fresche e a Km.0...arrivavano direttamente dal pollaio dello zio!) e strapazzate a dovere.

Un bel pezzo di pane, e...via...a fare scarpetta fino a pulire il piatto, come se non fosse stato neanche usato, ehehehe!



Pensieri e pasticci - 2014

Ogni tanto preparo anche io questa ricetta...

D'estate, soprattutto, quando i profumi e i sapori della verdura sono assolutamente nel loro pieno fulgore.

Non disdegno però di prepararla anche in inverno...mia figlia, come me, la adora e molte volte gliela faccio trovare al suo rientro dalla scuola, quando è talmente affamata che si mangerebbe pure le gambe del tavolo, sisi!

Per rendere appieno i sapori dell'estate, ci vuole un pomodoro di alta qualità...io utilizzo la PolpaPiù della [Cirio](#); ottimo pomodoro a pezzettoni, polposo, delizioso e talmente profumato da sembrare fresco di stagione e appena colto.

Provare per credere!

Ingredienti per circa 6-8 piccoli crostoni

mezza baguette

1 lattina di [PolpaPiù Cirio](#)

2 uova piccole di gallina felice

3 cucchiaini di olio d'oliva

qualche foglia di basilico

sale fino

un pezzettino di cipolla bianca

Preparazione:

Per prima cosa tagliare la baguette a fette alte circa due-tre centimetri e tostarle qualche minuto sotto il grill del forno, prima da una parte poi dall'altra.

Nel frattempo, in una capace padella antiaderente mettere a scaldare l'olio, unire la cipolla tritata finissimamente al coltello o con la mezzaluna. Farla imbiondire appena, senza friggerla, e poi aggiungere il pomodoro a pezzettoni, amalgamando bene.

Salare a piacere, e cuocere per una decina di minuti a fiamma vivace, aggiungendo all'ultimo le foglie di basilico spezzettate.

A questo punto rompere le uova nella padella insieme col sugo e, con l'aiuto di un cucchiaino di legno o di una spatola in

silicone, strapazzarle ben bene, sempre mescolando, sino all'avvenuta cottura.

A questo punto distribuire il composto sui crostoni, spezzettarci sopra a piacere ancora qualche fogliolina di basilico, e servire caldissimo.



Ecco come portare in tavola tutto l'anno il profumo e il

sapore dell'estate...

...per me anche dei ricordi di tempi felici!

Auguro a tutti una felice e serena giornata.

per me giorno di mercato ma anche di pulizie, uff...

..D'altra parte, me tocca!

Un abbraccio, alla prossima

Simona