



Fresche ricette estive

Gelatina di pomodoro

Volete un antipasto freschissimo, buono, facile da fare e che piace a tutti? La gelatina di pomodoro

Gli ingredienti per otto porzioni:

- $\frac{1}{2}$ litro di salsa di pomodoro di qualità
- 1 cucchiaino di olio evo
- 3 fogli di gelatina colla di pesce
- Sale
- Origano
- Mozzarella
- Cetriolini per decorare

Tempo di preparazione e cottura: 20 minuti

Tempo di raffreddamento: 2 ore in frigorifero

Partiamo dalla salsa di pomodoro, che è praticamente l'unico ingrediente del piatto. Deve essere molto buona. O avete ancora della passata dell'anno prima (difficile), oppure l'avete appena fatta (ottimo).

In alternativa potete sceglierne una di una buona marca, secondo il vostro gusto, o farla al volo con i pomodori freschi. In quest'ultimo caso, alla fine dovrete frullarla e filtrarla attentamente perché non deve contenere residui.

Una volta identificata la salsa preferita, mettetela in un pentolino con un cucchiaino di olio e fatela sobbollire dolcemente qualche minuto. Profumate con l'origano e aggiustate di sale.

Intanto, fate ammolare i fogli di gelatina in acqua fredda

Ritirate la salsa dal fuoco, strizzate bene i fogli di gelatina, aggiungeteli alla salsa e mescolate benissimo, finché non saranno perfettamente sciolti.

Dividete la salsa in tante ciotoline individuali, fatela raffreddare un po', quindi mettetela in frigorifero per almeno un paio d'ore, così che solidifichi.

Al momento di servire, decorate con dadini di mozzarella e cetriolini tagliati in quattro per la lunghezza e aperti a fiore.

Il piatto è pronto. Buon appetito!

Variazioni sul tema

Potete divertirvi ad aromatizzare la salsa con diversi ingredienti, per esempio peperoncino, un filetto di acciuga, erbe aromatiche tritate.

Per un piatto più sostanzioso, potete servire a parte una mozzarella intera, meglio se di bufala.

L'idea antispreco?

Il recupero di qualche pomodoro meno fresco che, così, ritrova tutto il suo vigore



Insalata (sorprendente) di pesche noci e cipolle di Tropea

Chi ha detto che la frutta si mangia solo a fine pasto, o in macedonia, magari con un po' di zucchero? Provate questa insalata per cambiare immediatamente opinione. Il suo sapore delicato, un po' languido, la rende perfetta come piatto di mezzo oppure per aprire il pasto.

Gli ingredienti per quattro persone:

- 4 pesche noci
- 2 piccole cipolle di Tropea
- 4 cucchiaini di olio evo
- Sale

Tempo di preparazione: 10 minuti

È presto fatta: si lavano bene le pesche e, senza sbucciarle, si tagliano a metà, si leva il nocciolo, quindi si tagliano ancora a quarti e infine a fettine sottili; si puliscono le cipolle e si affettano sottilmente (non a velo). Si mette tutto insieme in una ciotola, si condisce con olio e sale, si lascia riposare una mezz'ora, ed è pronta.

È talmente buona che la si potrebbe mangiare per più giorni di seguito. È talmente facile e veloce che, perché no, facciamola pure più giorni di seguito, e gustiamola all'aperto, magari godendoci un bel cielo stellato

Variazioni sul tema

Questa insalata è squisita (e leggermente diversa) anche se fatta con le pesche bianche o gialle, l'importante è accertarsi che i frutti siano maturi, ma ancora ben sodi. Per la cipolla, invece, non c'è alternativa