
Cestini di mais e parmigiano

Autore: Cristina Orlandi

Fonte: Città Nuova

Una ricetta davvero "pasquale"!

Ingredienti per 4 persone

Per i cestini: 65 gr di farina di mais, 100 gr di parmigiano grattugiato, 1 cucchiaio di prezzemolo tritato.

Per la julienne di peperoni: 1 scalogno, 1 peperone rosso, 1 peperone giallo, 2 cucchiai di olio extravergine d'oliva, ½ bicchiere di vino bianco secco, q.b. di sale e di pepe.

Composizione: 50 gr di rucola, 8 uova di quaglia sode, prezzemolo tritato.

Preparazione

Per i cestini

Unire la farina di mais al parmigiano grattugiato e al prezzemolo tritato. In una padella antiaderente di circa 25 cm di diametro, porre un quarto del composto preparato. Il formaggio, sciogliendosi, si amalgamerà alla farina di mais formando una sorta di crêpe, che adagerete, ancora calda, all'interno di una coppetta di circa 12 centimetri di diametro. Lasciar raffreddare, quindi estrarre con moltissima cautela il cestino ottenuto. Procedere così con gli ingredienti rimasti.

Per la julienne di peperoni

Tagliare finemente lo scalogno e a julienne i peperoni precedentemente lavati e mondati. In una padella far appassire lo scalogno in due cucchiai di olio extravergine d'oliva, unire la julienne di peperoni. Sfumare con il vino bianco, regolare di sale e di pepe e portare a cottura.

Composizione

Per evitare che la salsa dei peperoni ammorbidisca eccessivamente i cestini, preparare il piatto subito prima di servire. Porre in un piatto fondo il cestino di mais e parmigiano, dentro il quale metterete qualche foglia di rucola, alcune forchettate di julienne di peperoni (calda o fredda a vostra scelta) e 2 uova di quaglia sode divise a metà. Spolverare di prezzemolo tritato, macinare del pepe nero e aggiungere un filo di olio extravergine d'oliva.