
Formaggio alla piastra con pomodori, capperi, olive e timo

Autore: Max Fattorini

Fonte: Città Nuova

Una fetta di primo sale bruschettata accompagnata da una fresca e profumata insalata. Un piatto veloce e gustoso

La sera la voglia di impegnarsi in lunghe ricette non è molta, è quindi l'occasione giusta per pensare a ricette semplici e veloci, facile da preparare, leggere ma gustose. Un semplice piatto, una fetta un po' spessa di formaggio fresco, in particolare io ho optato per il primo sale, appena scottata, per così dire bruschettata, in padella, accompagnata con una freschissima e profumatissima insalata di pomodorini, olive taggiasche, capperi di Pantelleria e timo fresco.

Se posso dare un consiglio, utilizzate olive taggiasche col nocciolo, lo potete poi facilmente levare poco prima di preparare la ricetta, ma vi assicuro che il gusto ci guadagna parecchio.

Ecco quindi la semplicissima ricetta per questo gustoso piatto:

Ingredienti per due persone

300 grammi di primo sale (una pezzo unico spesso circa un dito)

Olive taggiasche sott'olio (due cucchiaini)

una dozzina di pomodori ciliegini

Capperi di pantelleria sotto sale (un cucchiaino)

Olio extra vergine di oliva

timo fresco

sale e pepe

Tagliare i pomodori ciliegini a cubetti, levare i semi, eliminare il nocciolo dalle olive taggiasche, quindi tagliare a metà le più grosse e aggiungerle ai pomodori, dissalare sotto acqua corrente i capperi e aggiungerli ai pomodori, salare e condire con olio extra vergine di oliva, un po' di timo fresco, a piacere aggiungere poco pepe.

Scaldare una padella antiaderente o una piastra, quindi cuocerla la fetta di formaggio primo sale (il tempo dipende dallo spessore e dalla potenza della fiamma). Tagliare il formaggio a fettine più o meno regolari, sistemarlo a centro del piatto, e ricoprirle con l'insalata di pomodori, olive e capperi.

Buon appetito a tutte e tutti!

Dal blog [La piccola casa](#)