TASCHE DI LONZA ALLA FETA

Ieri sera ho ricominciato il corso di nuoto, ed eccomi di nuovo attiva a sguazzare in vasca, ho ritrovato con piacere i compagni di corso, le chiacchere con le amiche sotto i soffioni e lui che sbuffa fuori mentre mi aspetta.. ci sono alcune persone nuove e c'è sempre lui… il nostro mitico istruttore, soddisfatto, con un sorriso a 36 denti nel vedere le sue tre corsie belle piene!! Beh.. ora almeno mi sento un pò meno in colpa quando addento l'ennesimo dolcetto!!!
Oggi vi lascio questo gustosissimo secondo, fa un pò estate ma qui da me in questi giorni è caldo e io ho ancora voglia di t-shirt e infradito!!

TASCHE DI LONZA ALLA FETA OLIVE E MENTA

per 2 persone

6-8 fettine di lonza sottili
100 gr di feta
3-4 foglie di menta
15 olive taggiasche
1/2 cipolla di tropea
20 pomodorini
vino bianco
olio evo, sale

maggiorana

Sbricciolate la feta, tritate 5-6 olive e la menta, unite tutto assieme, condite con un filo d’olio e mettete un cucchiaino di composto su ogni fetta di lonza, richiudete con degli stuzzicadenti.
In una casseruola scaldate qualche cucchiaio di olio evo, tagliate la cipolla a rondelle non troppo sottili e mettetele a cuocere, dopo pochi minuti unite la carne e fatela rosolare bene da entrambi i lati, sfumate con una tazzina di vino bianco, lasciatelo evaporare completamente e unite i pomodorini tagliati a metà e a piacere qualche oliva, fate cuocere qualche minuto poi allungate con un mezzo bicchiere di acqua, salate e fate restringere. Lavate e sminuzzate la maggiorana e spolveratela sulla carne.

ps. scusate per le foto, dopo averle “perse” tutte ho recuperato solo queste dal web

---

BRUSCHETTE PRIMAVERA

Quanto sole in questi giorni.. mette senz’altro di buonumore quindi voglia di colori, di freschezza, di nuovi sapori.. ho

pensato di utilizzare il mio pan brioche per fare queste sfiziose bruschettine..

BRUSCHETTE PRIMAVERA

per 4 persone
8 fette di pan brioche
3 cuori di carciofo
1 spicchio d'aglio
100 gr di mozzarella per pizza
30 gr di cipolla di tropea
15 fave
2 uovo
maggiorana fresca
sale, pepe, olio extravergine, aceto balsamico

In una padella fate rosolare per 5 minuti uno spicchio d'aglio intero assieme ai cuori dei carciofi tagliati a spicchi, allungate con un po d'acqua, salate, pepate e continuate la cottura finchè i carciofi saranno teneri.
Lasciate intiepidire poi frullate i carciofi, e l'aglio, con un rametto di maggiorana la mozzarella e 4 cucchiai di olio extravergine d'oliva.
Nel frattempo in un padellino fate bollire le uova per 10 minuti.
Sgranate le fave e fatele rosolare in padella con un filo d'olio extravergine d'oliva per 5 minuti, togliete dal fuoco e fate intiepidire.
Mondate le cipolle e tagliatele a rondelle conditele con un'emulsione di olio extravergine d'oliva e aceto balsamico, sbucciate l'uovo e tritatelo grossolanamente.
Abbrustolite le fette di pan brioche e mettete sopra ogniuna un po di crema di carciofi, passate un minuto al forno, posizionate sopra un po di uovo tritato, le rondelle di cipolla e le fave, servite tiepido!!