
Crostini colorati

Autore: Cristina Orlandi

Fonte: Città Nuova

Sotto sale, sott'aceto o in salamoia, i capperi sono un ingrediente che dona un tocco in più alle pietanze. I capperi non necessitano di particolari accorgimenti per essere utilizzati. Per togliere il liquido o il sale di conservazione si lavano sotto un getto d'acqua corrente oppure, se si desiderano meno salati, si lasciano in una ciotola con acqua per almeno un'ora. Ingredienti (4 persone) 12 fette di baguette, 180 grammi di fontina, 50 grammi di gorgonzola dolce, 3 pomodori rossi, 2 cucchiaini di capperi dissalati, 2 cucchiaini di olive nere, 4 alici, olio extra vergine d'oliva, q.b. di sale e di pepe.

Preparazione Tagliare la baguette a fettine di circa un centimetro e mezzo di spessore. Porre sopra ogni fetta di pane nell'ordine: una fettina di fontina (che non fuoriesca dal pane), nel centro della quale metterete una punta di cucchiaino di gorgonzola dolce, una fettina di pomodoro rosso, capperi, olive nere tagliate a rondelle e un pezzettino di alice. Mettere i crostini così ottenuti in una pirofila da forno, regolare di sale e versare un filo di olio extravergine d'oliva. Porre i crostini in forno alla temperatura di 200°C per pochi minuti, appena il tempo necessario di far sciogliere il formaggio.

Servire i crostini ancora caldi con una macinata di pepe nero. Sciakisciuka Un'altra possibile ricetta è quella di un piatto tipico di Pantelleria, in onore a quella che può essere considerata la patria del capperi. Ingredienti 1 cipolla, basilico, 50 gr. di capperi al sale di Pantelleria, 4 zucchine piccole, 4 pomodori ben maturi, un pizzico di origano, 4 cucchiaini abbondanti di olio d'oliva, 50 gr. di formaggio stagionato, 4 uova, q.b. di sale e pepe. Preparazione Ungere con l'olio un tegame basso e largo, aggiungere la cipolla tagliata sottile e porla sul fuoco. Unire i pomodori tagliati a pezzetti e senza semi, le zucchine tagliate a piccoli cubi e lasciare cuocere per 5 minuti. Mescolare e aggiungere il basilico, i capperi dissalati, mezzo bicchiere d'acqua, pepe, origano e sale q.b. Lasciare cuocere a fuoco lento mescolando ogni tanto. Quando le zucchine sono quasi cotte, aggiungere il formaggio tagliato a piccoli dadi e le uova. Finire la cottura e servire.