
È l'ora delle tapas!

Autore: Max Fattorini

Fonte: Web

Piccoli spiedini con pomodorini al pinot nero, pancetta affumicata e funghetti alla piastra. Dal blog [La piccola casa](#)

Ricordo sempre con piacere quando nel tardo pomeriggio in Spagna si andava a prendere l'aperitivo, la frase era sempre: "Tapas y Tintos?" e via si raggiungeva il primo locale, si prendeva un bicchiere di rosso (tintos per l'appunto) e si assaltavano le innumerevoli tapas sui banconi.

In questi anni ne ho preparate parecchie, e sempre son curioso di trovarne di sperimentarne di nuove, come quelle che propongo oggi. L'idea nasce proprio per un veloce aperitivo a casa prima della cena, volevo qualcosa di particolare, invece che un cocktail ho pensato a un vino, ho scelto quindi un ottimo pinot nero dell'Alto Adige, ben strutturato e dal profumo che ricorda i lamponi. Proprio questo profumo mi ha fatto pensare ai dolci pomodori ciliegini..., ho quindi incominciato ad abbozzare la ricetta, in frigo avevo un bel pezzo di pancetta affumicata, ho immaginato di farla diventare croccante sulla piastra, la sua sapidità si sarebbe ben unita ai pomodorini alla piastra, per renderli ancora più gustosi e per richiamare il vino, ho quindi deciso di inserirci all'interno un po' di pinot nero, una profumata e gustosa sorpresa, non ne serve tanto e basta usare un siringa con l'ago. Ho quindi deciso di completare gli spiedini con dei funghetti sottolio anch'essi saltati sulla piastra.

La ricetta per questi gustosi finger food, è davvero semplice e velocissima da preparare, e il risultato vi assicuro sarà un successone! La cosa più difficile è stata scattar la foto mentre la piccola Ginevra mi rubava letteralmente dal piatto le tapas...

Ingredienti per 12 tapas

dodici pomodori ciliegini
dodici funghetti champignon sottolio
pancetta affumicata tagliata spessa
Pinot Nero (io ho usato il Jansen di Ritterhof)

Lavare bene i pomodorini, quindi con un siringa iniettare all'interno di ognuno un po' di pinot nero. Tagliare la pancetta affumicata a rettangoli spessi larghi come i pomodori. Scolare e sciacquare i funghi champignon dall'olio in eccesso.

Mettere la piastra o una padella larga sul fuoco, quando è bella calda cuocerli i pomodori, la pancetta e i funghetti. Dopo qualche minuto, quando la pancetta sarà croccante e i pomodori leggermente "appassiti" levarli dalla piastra e comporre gli spiedini, servire accompagnando con un bel bicchiere di pinot nero.

Buon appetito e buona domenica a tutte e tutti!

Dal blog [La piccola casa](#)

