

Gazpacho

Ingredienti (4 persone):

- **1 kg e 500 g di pomodori**
- **1 cetriolo grande**
- **2 spicchi di aglio**
- **1 cucchiaio di basilico tritato**
- **1 cucchiaio di prezzemolo tritato**
- **1 limone**
- **3 cucchiai d'olio extravergine d'oliva**
- **sale**
- **pepe**

Procedimento

Lava i pomodori con cura e mettili in una pentola con acqua calda per due minuti, quel tanto che basta perché la pelle si stacchi leggermente.

Trasferiscili in una boule con acqua fredda, così sarà più semplice spellarli.

Una volta raffreddati, tagliali a metà, eliminando tutti i semi.

Metti i pomodori tagliati nel mixer e azionalo fino a ottenere un composto omogeneo. In una ciotola emulsiona l'olio con il succo del limone filtrato, un pizzico di sale e uno di pepe.

Frulla ancora. Infine, aggiungi l'aglio, il prezzemolo e il basilico tritati.

Regola di sale e pepe. Mescola con cura.

Tieni in frigo fino al momento di portare a tavola.

Poco prima di servire, taglia il cetriolo a cubetti, sala e fai riposare per 10 minuti, affinché perda un po' del suo amaro.

Completa il gazpacho semplice unendo i cubetti di cetriolo nelle porzioni singole e un giro d'olio extravergine d'oliva.

Spaghetti alla Sangjuanidd

Ingredienti (4 persone):

- **400 g di spaghetti**
- **400 g pomodorini appesi o ciliegino**
- **4 filetti di acciughe sott'olio o alici**
- **4 cucchiai di capperi**
- **1 spicchio di aglio**
- **olio q.b**
- **basilico**
- **sale**
- **pepe**

Procedimento

Per prima cosa sciacqua e strizza i capperi sotto sale. Lava i pomodorini e tagliali a metà.

Metti sul fuoco una capiente pentola colma d'acqua e aspetta che arrivi a bollire.

Intanto, in una capiente padella antiaderente, fai rosolare, a fuoco basso e lentamente, l'olio con uno spicchio d'aglio schiacciato.

Quando l'aglio inizierà a dorarsi leggermente, abbassa la fiamma ed aggiungi i filetti di alici facendoli sciogliere e disfare, sgranandoli con l'aiuto di un cucchiaio di legno. Unisci anche i pomodorini.

Insaporisci con un pizzico di sale e falli cuocere a fuoco medio-basso, schiacciandoli di tanto in tanto con il dorso del cucchiaio in modo che rilascino tutto il loro succo.

Aggiungi anche un po' di origano.

Lascia cuocere per circa 10 minuti e fino a quando i pomodorini non inizieranno ad appassire.

Aggiungi anche i capperi.

Non appena l'acqua bolle, sala e cuoci gli spaghetti, girandoli di tanto in tanto per non farli attaccare.

Scolali al dente (circa 3 minuti prima del tempo riportato sulla confezione perché termineranno la loro cottura nella padella con il condimento!)

Prima di scolare gli spaghetti, aggiungi due mestoli della loro acqua di cottura nella padella con i pomodorini (che dovrà essere ben calda, quindi, a fuoco vivo).

Scola gli spaghetti al dente con una pinza e mantecali (saltandoli e girando continuamente) fino a quando l'acqua di cottura non si sarà asciugata e l'amido della pasta avrà formato una succulenta cremina.

Servili caldi e fumanti completando il piatto con qualche fogliolina di basilico.

Torta alle fragole

Ingredienti (4 persone):

- 300 g di farina 00
- 150 g di burro freddo
- 100 g di zucchero a velo
- 1 fiala di aroma mandorla
- 350 g di marmellata di fragole
- 200 g di fragole fresche
- 1 limone

Procedimento

In una ciotola inserisci la farina, lo zucchero, l'aroma di mandorla ed il burro freddo a pezzi, lavora gli ingredienti fino a creare un crumble, ovvero una sabbiatura grossolana.

Lava le fragole, asciugale e tagliale a spicchi.

Versa sulle fragole il limone premuto e la scorza, lascia riposare qualche minuto.

In una teglia da forno a cerniera, precedentemente imburrata e infarinata, inserisci metà dell'impasto, la marmellata, le fragole e la restante parte dell'impasto. Inforna a 180°C modalità statico per 30 minuti circa.