

slurp multiregionale

domenicale

Mentre tutti si ossessionano tra speranze e timori per le elezioni, mentre i notiziari tv oscillano tra dire e non dire, mi sono dedicato alla cucina.

La preparazione inizia il giorno prima con la spesa. Vado alla Esselunga e decido in base a quello che merita di essere acquistato.

- Pane casereccio fatto in casa (farina 00, semola di Altamura, farina nera, semi di lino e semi di sesamo, olio toscano, acqua, sale e lievito secco).
- Asparagi del Gargano con burro, uova e parmigiano; cotti giusti e tagliati prima in modo che si mangi tutto
- Piselli freschi insaporiti con pancetta, cipolla e uno spruzzo di Vermentino; serviti con taleggio Mazzoleni
- Tritino di kiwi, mele gala, banana e limone
- Castagnaccio (farina di castagne, poco zucchero, pizzico di sale, ricotta, uova, scorza di limone, uvette, pinoli, olio toscano del mio e rosmarino del mio) da gustare prendendo il caffè
- Bonarda dell' Oltrepo

Ho tirato su dalla cantina un pecorino senese che stava stagionando da questa estate e stasera lo provo. Almeno su questo terreno ritroveremo un po' di concordia nazionale o saremo obbligati a litigare mangiando plastica?

ore 20:15

Il pecorino è decisamente il migliore degli ultimi 5 che ho

invecchiato: crosta tipo grana perfettamente mangiabile e dentro una pasta omogenea e profumata della serie ne basta una scheggia. Era più di un chilo e mezzo e ne ho surgelato metà. Meglio surgelato che a rischio muffa o eccessiva asciugatura.