



Antipasto toscano

Crostini, salumi, formaggi, panzanella ed altre delizie della Toscana!

antipasto toscano in agriturismo



Antipasti, primi morsi per solleticare i sensi.

"A tavola sono come i baci per gli innamorati, cioè una discreta anticipazione di quello che arriverà più tardi..." (Afrodita, Isabel Allende)

L'antipasto toscano è un trionfo di varietà in cui i protagonisti sono sicuramente i crostini di svariati tipi e dai sapori sempre diversi che racchiudono in sé la complessità, la pienezza e la bellezza di questa terra.

I più famosi sono i crostini neri fatti con i fegatini di pollo, ma ci sono anche i rossi piccanti, i rosa che esaltano l'abbinata di salsiccia e stracchino, i marroni ai funghi del sottobosco...

Ingrediente fondamentale è il pane che deve essere casalingo, meglio se cotto nel forno a legna. Con un pane così buono si possono gustare i migliori formaggi tra cui ha un posto d'onore il Pecorino di Pienza che, volendo eccedere, si può servire con una marmellata piccante di fichi...

La qualità dei salumi è ottima: viene l'acquolina in bocca solo a nominare la sbriciolona oppure il salame o il prosciutto di cinta senese...

Ma la regina dell'Estate è la Panzanella; ecco gli ingredienti: 500 g di pane toscano raffermo di 2-3 giorni, 5 pomodori insalatari maturi, appena colti, 2 cipolle rosse nostrane o 6 cipolline freschissime, 2 citrioli (oppure sedano, radici, insalata... Questo è un piatto dove tutto è concesso!) basilico, prezzemolo, olio, aceto e sale

Preparazione:

--> Inzuppate il pane raffermo tagliato a fette in acqua fredda per circa 15 minuti. Quando sarà diventato morbido, strizzate bene fetta per fetta in modo che sia asciutto e resti compatto. Poi mettete il pane in un'insalatiera, salatelo ed aggiungete tutti gli ingredienti, comprese le verdure tagliate fini. Condite a piacimento con sale e olio extra-vergine di oliva, mescolate e mettete in frigo. Prima di servirla aggiungete l'aceto e guarnitela con foglie di basilico, pomodorini e cipolla appena affettati. Buon appetito!
Vino consigliato: un bianco giovane, dal gusto secco, armonico e dal profumo fragrante come Il Bianco Vergine Valdichiana

La panzanella è un piatto dalle origini contadine, inventato per usare il pane avanzato di modo da non buttar via nulla. E' genuina e spontanea come la vita nei campi ed è proprio la sua semplicità ad essere apprezzata nei ristoranti tipici e sulle tavolate estive, perché è fresca, sazia ed è ricca di alimenti sani che nutrono con leggerezza.

