

Mousse di cannellini alle erbe aromatiche

Mi scuso con i miei lettori, sono stata poco presente in questi giorni, ma un po' di cose mi hanno distratta dal web...alcune scadenze da rispettare, impegni e cose da sbrigare qui a casa, tante cose a cui pensare (alcune felici, altre meno), riflessioni e nuove consapevolezza...lo ammetto, è un periodo particolare questo per me, periodo di decisioni importanti in tanti ambiti e di qualche nuova avventura.

Tutto come sempre ha un prezzo, e per una persona sensibile come me, che interiorizza ogni cosa, a volte non è facile; ma si va sempre avanti, a testa alta come un caterpillar e, se serve, si volta anche qualche pagina per riscrivere tutto su un nuovo foglio bianco della propria vita.

In queste giornate particolari, quando sono assorbita da mille cose da fare, ho poca voglia di cucinare, o meglio: ho voglia di preparare cose veloci e fresche, leggere e semplici; ai manicaretti impegnativi ci penseremo poi, in qualche altro momento!

Più che pranzi, quelli degli ultimi giorni sono stati devo dire dei veri e propri spuntini, visto il poco tempo a disposizione; anche per questi però, mi piace dare la giusta importanza: apparecchiare minimal con dei canovacci o tovagliette americane semplici e rustiche, preparare un tagliere di verdure fresche affettate, un'insalatina, del pane affettato e qualche **mousse**...come questa che vi presento oggi, a base di **fagioli cannellini** ed **erbe aromatiche**, splendida abbinata a pomodorini confit o verdura grigliata, formaggio e qualche salume, ma anche ottima da sola, spalmata su **pane nero**, o **ai semi**, o ai **cereali** (io ho utilizzato del [Pane Pema](#), trovato nella [Degustabox](#) del mese di maggio) o anche della semplice baguette tostata.



Pensieri e pasticci - 2017

Credetemi, questa è una ricetta- non ricetta, di quelle che ogni tanto propongo, ma che vi assicuro spesso non sono assolutamente da sottovalutare, anche se possono sembrare di una semplicità incredibile.

Amo un libricino di Rachel Koo che conservo gelosamente nella mia libreria di cucina, e che parla di creme da spalmare, sia dolci che salate: spesso è proprio da lì che prendo l'ispirazione per qualcuna di queste bontà, come [questa](#), che in casa adoriamo letteralmente, o ancora [quest'altra](#) o [questa](#), mmmmm...che ci piace da matti...

Insomma avrete capito che adoro spalmare e improvvisarmi un brunch, uno spuntino o anche una cena veloce proprio con queste preparazioni che, una volta pronte, poi possono essere tranquillamente conservate in vasetti e servite per alcuni giorni, se tenute al fresco in frigo!



Come si fa?!

Semplicissimo...

Basterà mettere in un frullatore il contenuto di una scatola di fagioli cannellini cotti a vapore o comunque lessati (scolati e sgocciolati ben bene!) con un filo d'olio, le foglioline di alcuni rametti di origano fresco, di timo e di santoreggia; sale, pepe nero a piacere e qualche cucchiaino di Parmigiano Reggiano grattugiato.

Azionare alla massima potenza in modo da ottenere una crema morbida e densa; se risultasse troppo dura, aggiungere qualche goccia d'olio fino al raggiungimento della consistenza desiderata, adatta per essere spalmata sul pane che preferite.

Mia figlia, con quello avanzato, ci ha condito anche una pasta, unendo dei freschi pomodorini pizzutelli tagliati a dadini: beh, è stata una soluzione fresca, veloce e leggera, che ci ha ampiamente soddisfatto e saziato senza appesantire.

Che dire...sarà anche una ricetta non ricetta, ma è molto buona, si presta a molti impieghi e...che dire...è buonissima!



Pensieri e pasticci - 2017

Così, velocemente come sono apparsa, ora ri-scappo...vi auguro un sereno fine settimana, sperando di essere più presente nei prossimi giorni ☐

Un abbraccio e buon venerdì

A presto

Simona