



BONLUCÌ - I BON BON DI SANTA LUCIA, PER I PALATI CHE VOGLIONO FARE I SOFISTICATI



“BonLuci” sono il finger food che sembra uscito da una spa di lusso, ma in realtà è un formaggio travestito da influencer. È il tipo di stuzzichino che ti fa sentire elegante mentre lo mangi con le mani, e che riesce a dire “sono raffinato” anche se lo hai assemblato in pigiama. Ecco la ricetta, da chef che ha appena letto troppi menù fusion.

Ingredienti (circa 16 bon bon)

- 200 g di formaggio spalmabile Santa Lucia (quello che si spalma anche sulle insicurezze)
- 30 g di pistacchi tritati (salati o non salati, basta non siano fluorescenti)

- 30 g di semi di sesamo (bianchi, neri, misti... non importa, basta che non siano vecchi)
- 30 g di bacche di goji (quelle che ti fanno sentire sano anche se hai appena mangiato una carbonara)
- Sale e pepe q.b. (per dare un senso alla vita)

Procedimento

1. Prendi il formaggio Santa Lucia e mettilo in una ciotola. Se è troppo morbido, lascialo in frigo per 10 minuti. Se è troppo duro, cambia frigo.
2. Con le mani leggermente umide, forma delle palline grandi quanto una noce. Se ti vengono tutte diverse, chiama l'effetto "rustico" e nessuno ti dirà nulla.
3. Prepara tre ciotoline: una con pistacchi tritati, una con semi di sesamo, una con bacche di goji. Se vuoi fare il figo, metti anche un pizzico di sale in ognuna.
4. Rotola le palline nei vari ingredienti, creando un mix visivo che urla "aperitivo da copertina". Se ti senti creativo, fai anche versioni miste: pistacchio e goji, sesamo e pistacchio... insomma, gioca, ma non fare il pazzo.
5. Disponi su un piatto elegante, o su una tavola di legno se vuoi fingere di essere in un bistrot parigino. Metti in frigo per almeno 30 minuti prima di servire, così non si sciolgono come le tue promesse di dieta.
6. Servi freddi, magari con un bicchiere di prosecco e uno sguardo che dice "sì, li ho fatti io, e no, non sono comprati".