

STUZZICHINI

Acini d'uva in camicia

Per 4 persone. 8 grossi acini d'uva bianca, 40 gr. di formaggio light spalmabile, 10 gr. di granella di nocciole, 2 cucchiaini di prezzemolo. Lavateli gli acini e ricopriteli con un sottile strato di formaggio. Rotolare 4 chicchi d'uva nella granella di mandorle e 4 nel prezzemolo tritato. In frigo 60' e servire.

Bresaola con caprino

Per 4 persone. 40 gr. di bresaola a fette, 100 gr. di formaggio caprino, 1 cucchiaino di prezzemolo tritato, qualche goccia di succo di limone, sale, pepe.

Mescolare il formaggio con sale, pepe, succo di limone e il prezzemolo tritato finemente. Spalmare il composto sulle fette di bresaola e arrotolarle, formando dei cilindretti. Avvolgere ogni cilindretto in pellicola da cucina e tenere in frigo per due ore. Tagliare gli involtini in due parti e servire.

Canapè di carpaccio

Per 4 persone. 4 fette di pan carré, 40 gr. di fettine di manzo, il succo di un limone, 2 cucchiaini di burro, 30 gr. di fontina tagliata a fette sottili, 1 cucchiaino di senape in grani.

Togliere la crosta alle fette di pane e tagliarle in due parti. Spalmarle con il burro ammorbidito. Mescolare il succo del limone con la senape. Tagliare a pezzetti le fettine di formaggio. Stendere le fette di carne su un piatto e condirle con metà succo di limone alla senape. Piegare in due o tre parti le fettine di carne e appoggiarle sui canapè di pane imburato. Sistemare sulla carne i pezzetti di formaggio e completare con quel che resta del succo di limone e senape.

Cozze al limone

Per 4 persone: 240 gr. di cozze, 2 cucchiaini d'olio extra vergine d'oliva, 2 cucchiaini di succo di limone, una spolverata di pepe.

Pulire il guscio delle cozze sotto l'acqua corrente eliminando i fili di bisso. Metterle in un tegame sul fuoco molto alto e lasciarle aprire. Eliminare una valva delle conchiglie, tenere le valve a cui è attaccato il mollusco e sistemarle su un piatto da portata. Filtrare 2 cucchiaini dell'acqua delle cozze in cottura e unirli all'olio e al succo di limone. Insaporire con una spolverata di pepe e montare la salsa con una forchetta finché non sia gonfia e chiara. Irrrorare le cozze con la salsa e servire.

Involtoni di prosciutto crudo

Per 4 persone. 80 gr. di fette di prosciutto crudo, 4 grissini, 4 bastoncini di emmental, 8 punte di asparagi surgelati, sale. Portare a bollore mezzo litro d'acqua salata e cuocervi 3 minuti le punte d'asparago ancora surgelate. Scolarle e asciugarle con carta da cucina. Avvolgere le punte di

asparago in fettine di prosciutto, due per volta. Avvolgere con il prosciutto anche i bastoncini di formaggio e i grissini. Sistemare tutto in un piatto da portata e servire.

Pomodorini ripieni

Per 4 persone. 4 pomodorini, 40 gr. di tonno al naturale sgocciolato, 40 gr. di formaggio spalmabile magro, 1 cucchiaino di succo di limone, qualche goccia di tabasco, sale e pepe bianco. Togliere la calotta ai pomodorini. Svuotarli, salarli all'interno e lasciarli riposare 20' capovolti. Asciugarli dopo il riposo con carta cucina. Mettere nel bicchiere del frullatore tonno, formaggio, succo di limone, tabasco, sale e pepe. Frullare alla velocità minima fino a ottenere una crema soffice. Mettere la crema in tasca da pasticciere con bocchetta a stella. Riempire con la crema i pomodorini e servire.

Rotolini di salmone affumicato

Per 4 persone. 40 gr. di fettine di salmone affumicato, 100 gr. di formaggio tipo philadelphia light, 1 cucchiaino di gin, qualche goccia di tabasco, pepe bianco, sale. Lavorare in una ciotolina il formaggio con il gin, il tabasco, il pepe e il sale fino a ottenere una crema liscia. Allargare sul piano di lavoro le fettine di salmone e spalmarle con la crema. Arrotolare il salmone formando degli involtini, avvolgerli in pellicola da cucina uno per volta e tenerli 2 ore in frigo. Tagliarli a rondelle con un coltello molto affilato o elettrico. Sistemare le rondelle sul piatto e servire molto freddi.

Sfogliatine al gorgonzola

Per 4 persone. 100 gr. di pasta sfoglia fresca stesa, 60 gr. di gorgonzola, 30 gr. di mascarpone, 10 gr. di panna liquida, 1 tuorlo d'uovo.

Ritagliate dalla sfoglia dei dischetti. Stenderli su una placca con carta da forno bagnata e strizzata. Spennellarli con il tuorlo e infornare a 220° per 15'. Togliarli dal forno e dividerli a metà con taglio orizzontale. Mettere in una ciotola il gorgonzola a pezzetti e lasciarlo 20' a temperatura ambiente. Unire panna e mascarpone e lavorare fino a ottenere una crema soffice. Infarcire le sfogliatine.

Spiedini ai frutti di mare al limone

Per 4 persone: 12 code di gamberetti già sgusciate e surgelate, 8 capesante sgusciate e surgelate, 2 cucchiaini di succo di limone, 1 cucchiaino d'olio extra vergine d'oliva, sale e pepe.

Lasciar scongelare i frutti di mare a temperatura ambiente e cuocerli per 8 minuti al vapore. Infilarli su a spiedini e appoggiarli dentro 4 mezze conchiglie di capesante (si vendono vuote nelle pescherie). Mescolare l'olio, il succo di limone, il pepe e il sale e versare la salsina sugli spiedini.

Vol-au-vent ai frutti di mare e paprica.

Per 4 persone. 4 vol-au-vent già pronti, 80 gr. di frutti di mare misti surgelati, 40 gr. di besciamella pronta, 10 gr. di burro, 2 cucchiaini di vino bianco secco, 1 cucchiaino di prezzemolo tritato, 1 cucchiaino di paprica in polvere. Lasciare scongelare i frutti di mare a temperatura ambiente, lavarli, scolarli e asciugarli con carta da cucina. Scaldare il burro in un padellino e rosolarvi 3 minuti i frutti di mare. Bagnarli con il vino, lasciare evaporare, aggiungere metà prezzemolo e metterli dentro i vol-au-vent, Coprire con la besciamella, spolverizzare sulla superficie il prezzemolo e la paprica e infornare per 10 minuti a 220°. Servire caldissimi.

