



Antipasti

Una piccola raccolta di gustose ricette per dare il giusto tono al menu

Ricette semplici e facili da realizzare ma sempre di sicuro successo

Ricettario in Pdf da scaricare gratuitamente

Indirizzo Web <http://blog.giallozafferano.it/silvanaincucina>

Indice delle ricette



Bauletti salati di pasta sfoglia golosi



Canestrini di pasta brisè con ricotta e pomodoro



Cestini di pancarrè con mortadella patate e scamorza



Cestini di pasta sfoglia ripieni salati



Ciambelline salate con pancetta cipolla e parmigiano



Girelle di pasta sfoglia salate farcite



Mini croissant salati



Muffin di focaccia con mozzarella pomodorini basilico

Bauletti salati di pasta sfoglia golosi



Ingredienti

- + 1 rotolo di pasta sfoglia (dal rotolo ho ricavato 8 bauletti se ne servono di più aumentare al raddoppio le dosi.)
- + 4 cuori di carciofini sott'olio a quarti
- + 50 g. di prosciutto cotto in una sola fetta
- + 4 sottili di formaggio
- + 1 tuorlo d'uovo con poco latte

Procedimento

Togliere dalla confezione la pasta sfoglia e lasciarla per 10' a temperatura ambiente, srotolata. Tamponare con carta da cucina i carciofini e tagliarli a fettine, tagliare in due parti ogni sottile.

Accendere il forno a 200° modalità statica, foderare la leccarda con carta forno.

Suddividere in 8 triangoli la pasta sfoglia, avvolgere il carciofino nel formaggio posizionarlo alla base di ogni triangolo di sfoglia e mettere sopra un pezzo di prosciutto cotto, avvolgere

come fare un cornetto, arrotolando verso il centro i lati della pasta, per preservare dalla fuoriuscita del formaggio, chiudere con la punta in alto ben aderente al bauletto, In una ciotolina sbattere il tuorlo con il latte e spennellare bene soprattutto ai lati, per far sì che l'uovo sigilli bene. Posizionare i bauletti nella leccarda e infornare a temperatura raggiunta per circa 20', fino a che risulteranno gonfi e dorati, poi lasciarli raffreddare su una gratella, servirli tiepidi!



Canestrini di pasta brise con ricotta e pomodoro



Ingredienti

- ❖ 1 rotolo di pasta brise'
- ❖ 150 g. di ricotta di pecora
- ❖ 4 cucchiaini di polpa di pomodoro a pezzettoni
- ❖ 50 g. di parmigiano grattugiato
- ❖ 1 pizzico di sale
- ❖ 1 pizzico di zucchero (serve a togliere il sapore aspro del pomodoro)
- ❖ semi di sesamo
- ❖ 1 tuorlo d'uovo per dorare

Procedimento

Togliere dal frigo la pasta brisé', srotolarla e lasciarla sul piano di lavoro a temperatura ambiente per 10'.

In una ciotola mescolare la ricotta ben asciutta con una forchetta, aggiungere la polpa di pomodoro, il parmigiano, il pizzico di sale e lo zucchero e mescolare bene.

Con un tagliapasta rotondo tagliare dei dischi di pasta, la misura ideale sarà per foderare l'interno degli stampini che userete (io ho usato quelli in silicone da sei porzioni), riempire con almeno 1 cucchiaio colmo di ripieno poi dagli avanzi della pasta ricavare delle striscioline da incrociare a decoro su ogni canestrino.

Si possono utilizzare anche stampini usa e getta di alluminio per creme caramel, foderati con carta forno, mentre con stampi in silicone non serve.

Spennellare la pasta con il tuorlo sbattuto, spizzicare con i semini di sesamo ed infornare già caldo modalità statica per almeno 25'.

(per dorarli bene, alla fine del tempo lasciarli in forno modalità ventilata per qualche minuto)

Sfornare i canestrini e lasciarli raffreddare su una gratella.....tiepidi o freddi sono buonissimi!



Cestini di pancarre con mortadella patate e scamorza



Ingredienti

(per 12 cestini circa)

(Ho utilizzato stampini di porcellana da forno la misura per i mini-sufflè, chiamati ramequin.)

- 6 fette di pancarre' da tramezzini (da ogni fetta si ricavano 2 cestini)
- 2 patate cotte a vapore e tagliate a rondelle
- 2 fette di mortadella da 50 g. l'una, ridotte a dadini
- 100 g. di scamorza dolce a dadini
- 50 g. di burro fuso + poco burro a dadini da aggiungere ai cestini prima della cottura
- 2 cucchiaini di parmigiano grattugiato
- poco sale fine

Procedimento

Preparare tutti gli ingredienti come specificato sopra, le patate dovranno essere ben fredde per poterle tagliare a rondelle.

Accendere il forno modalità ventilato a 180°.

Col matterello appiattire ogni fetta di pancarre' poi con una rotella dentellata rifilarne i bordi e ridurre a due quadrati.

Tagliare la carta forno a pezzi grandi a sufficienza da rivestire gli stampi, bagnata e strizzata poi spennellata bene di burro fuso.

Inserire con delicatezza il quadrato di pancarre' all'interno dello stampino, spennellarlo di burro poi inserire due fettine di patate, la mortadella, la scamorza e spargere il parmigiano sopra quanto basta, infine due o tre dadini di burro.

Ultimare in questo modo anche gli altri stampini, poi allinearli sulla placca del forno ed infornare per circa 10-15', negli ultimi minuti di cottura spostare il termostato in grill ventilato, poi quando saranno dorati sfornare ed estrarre i cestini, aiutandovi facilmente con la carta.

Servire caldi come antipasto, per uno snack unirli a formaggi e salumi, accompagnati da verdura fresca.



Cestini di pasta sfoglia ripieni salati



Ingredienti

Ho utilizzato 4 stampi in porcellana scannellati diametro 15 cm

- 2 rotoli di pasta sfoglia già pronta
- 250 g. di ricotta di pecora (più saporita)
- 2 cucchiaini di pesto alla genovese già pronto
- 2 cucchiaini colmi di formaggio spalmabile (io Philadelphia)
- 4 fette sottili di mortadella di pollo (o come preferite)
- 100 g. di scamorza affumicata
- 1 uovo intero+ 1 albume
- sale fine q/b

Procedimento

Tagliate a dadini la scamorza e mettetela da parte, arrotolate le fette di mortadella e con una forbice o un coltello tagliatele a striscioline.

In una ciotola lavorate a crema la ricotta ben asciutta con il formaggio spalmabile, aggiungete il pesto poi l'uovo e l'albume, salate e mescolate bene fino ad avere un composto morbido e omogeneo.

Accendete il forno modalità ventilata a 190°.

Estraete dalle confezioni la pasta sfoglia lasciandola sulla sua carta in dotazione, con una rotella tagliapizza ricavate quattro cerchi più grandi degli stampi.

Foderate gli stampi con carta da forno, ritagliando dal foglio, cerchi più grandi (come per la pasta sfoglia) facendola aderire alle scanalature o alle pareti, trasferite ogni porzione di pasta sfoglia in ogni stampo, bucherellate il fondo con una forchetta e farcite con il composto di formaggi (circa 3 cucchiari pieni per ognuno), livellando infine con una spatola di silicone. (Siccome restano in avanzo ritagli di pasta sfoglia, per alcuni cestini ho doppiato sul fondo due semi-cerchi, premendo bene per farla aderire, e così in questo modo ho utilizzato tutta la pasta sfoglia, sono venuti anche bene!!

Aggiungete le striscioline di mortadella sul ripieno e per finire dadini di scamorza a piacere, ripiegate leggermente la pasta sfoglia del bordo sul ripieno.

Infnate già a temperatura per circa 20', quando i cestini di pasta sfoglia ripieni salati saranno gonfi e dorati, sfornateli e lasciateli intiepidire su delle gratelle.

Eliminate la carta di cottura e servite con contorno a piacere.



Ciambelline salate con pancetta cipolla e parmigiano



Ingredienti

250 g. di farina

100 ml. di latte (non freddo)

1 uovo

2 cucchiaini di olio extravergine d'oliva

1/2 bustina di lievito istantaneo per torte salate (circa 8 g.)

100 g. di pancetta a dadini piccoli (dolce o affumicata)

mezza cipolla tagliata fine a pezzettini

40 g. di parmigiano grattugiato

sale fino quanto basta

Procedimento

In una ciotola capiente setacciate la farina con il lievito, unire il parmigiano, l'uovo, una bella presa di sale, la pancetta e la cipolla, poi a filo il latte mescolando con un cucchiaino di legno.

L'impasto risulterà un po' appiccicoso, infarinatevi le mani e prelevate poco composto alla volta, formate un piccolo cilindro arrotolandolo sulla spianatoia e congiungete le estremità formando la ciambellina.

Adagiatele di mano in mano sulla leccarda del forno foderata con carta forno, leggermente distanziate fra loro e infornate già caldo a 180° (statico) per 20-25' finché risulteranno dorate, pronte le nostre ciambelline lasciarle raffreddare su una gratella, e gustatele tiepide!



Girelle di pasta sfoglia salate farcite



Ingredienti

- ✚ 1 rotolo rettangolare di pasta sfoglia già pronta (per velocizzare)
- ✚ 130 g di salame tipo toscano o coppa magra
- ✚ 1/2 panetto di mozzarella asciutta da pizza
- ✚ 5 cucchiainate di salsa di pomodoro al basilico
- ✚ poco latte per spennellare
- ✚ semini di papavero a piacere

Procedimento

Togliete la pasta sfoglia dalla confezione e srotolatela, lasciatela a temperatura ambiente per qualche minuto.

Accendete il forno a 190° in modalità statica, foderate una teglia rotonda con carta da forno bagnata e strizzata.

Passate la mozzarella nello schiacciapastate, otterrete la mozzarella come quella che usano in pizzeria, molto veloce da fondere.

Sulla pasta sfoglia versate la salsa di pomodoro e stendetela lasciando un bordo libero tutt'attorno, sistemate le fette di salame o coppa leggermente accavallate infine spargete la mozzarella a piacere.

Arrotolate partendo dalla base fino ad ottenere un cilindro, premendo affinché la farcia si compatti all'interno e non fuoriesca dalla pasta; con un coltello affilato tagliate delle rondelle spesse quanto basta e sistematene di volta in volta nella teglia infine spennellate la superficie con il latte.

Infornate già a temperatura per 30' circa, quando la pasta sfoglia sarà gonfia e dorata, estraete la teglia dal forno e lasciate intiepidire.

Staccate le girelle di pasta sfoglia salate farcite con delicatezza e servitele a piacere, sentirete che sapore!!



Mini croissant salati di sfoglia ripieni



Ingredienti

- ❖ 2 rotoli di pasta sfoglia fresca rotonda

Per il Ripieno

- ❖ 1 zucchina media
- ❖ 100 g. di prosciutto cotto a dadini
- ❖ 50 g. di parmigiano grattugiato al momento
- ❖ 2 cucchiaini di formaggio spalmabile o Robiola come preferite
- ❖ poca cipolla tritata fine
- ❖ olio extravergine d'oliva q/b
- ❖ 1 tuorlo d'uovo per spennellare

❖ Semi di sesamo quanto basta.

Procedimento

Spuntare e lavare la zuccina poi grattugiarla in un piatto, tritare poca cipolla e lasciarla rosolare a fuoco dolce in una padella con 2 cucchiaini d'olio, aggiungere la zuccina, salare e pepare e lasciare cuocere per 10' circa, poi versare in un piatto e lasciare raffreddare.

In una ciotola mettere il composto di zuccina, il prosciutto cotto, il parmigiano ed il formaggio, salare e pepare poi mescolare bene con una spatola.

Accendere il forno a 180° ventilato.

Tagliare la pasta sfoglia a triangoli, sulla base di ogni triangolino mettere 1 cucchiaino di ripieno e arrotolare fino a creare il cornettino.

Sistamarli distanziati su una teglia da forno con carta appositata per la cottura, poi spennellarli con il tuorlo d'uovo sbattuto con poco latte e spargere i semini di sesamo.

Infornare per circa 15-20', fino a che saranno dorati poi lasciarli raffreddare su una gratella; ed ecco che i mini croissant salati di sfoglia ripieni sono prontissimi da gustare e anche freddi sono speciali!



Muffin di focaccia con mozzarella pomodorini basilico



Ingredienti

- ✓ 1 rotolo di pasta per focaccia fresca già pronta (per 10 muffin)
- ✓ 10 pomodorini ciliegini
- ✓ 1 mozzarella fiordilatte tagliata a dadi
- ✓ 10 foglie di basilico
- ✓ poco olio evo per spennellare e 1 cucchiaino per la marinata dei pomodorini
- ✓ 2 pizzichi di origano
- ✓ sale fine

Procedimento

Lavate e tagliare a metà i pomodorini, spremeteli leggermente per eliminare i semini e poneteli in una ciotola con l'olio, l'origano ed il sale q/b, mescolarli bene e lasciarli riposare per 15' in una ciotola sigillata. [Se li volete più saporiti aggiungete alla marinata qualche goccia di salsa Tabasco oppure mezzo cucchiaino di senape, sentirete che bontà.](#)

Lavate e tamponate con carta da cucina le foglie di basilico.

Togliete dalla confezione la base per focaccia e lasciatela a temperatura ambiente per 10', con un taglia-biscotti o un bicchiere ritagliare dalla pasta 10 porzioni rotonde di circa 8 cm di diametro. Come contenitori per muffin ho usato degli stampini in silicone, se non ne siete provvisti vanno bene anche quelli usa&getta di alluminio da creme caramel, ben imburattati e cosparsi con pangrattato. (invece se usate quelli di silicone saltate quest'ultimo passaggio)

Accendere il forno a 180° modalità ventilato.

In ogni stampino mettete una porzione di pasta focaccia facendola aderire bene alle pareti dello stampino, bucherellate il fondo con i rebbi di una forchetta, prendete dalla marinata due mezzi pomodorini ed inserire all'interno un dado di mozzarella, avvolgete il tutto nella foglia di basilico e farcite la pasta focaccia, così fino a terminare gli ingredienti, con un pennello ungete bene la parte superiore dei muffin.

Sistamate i muffin in una teglia e infornate già a temperatura per 25' circa, quando saranno dorati sfornarli e lasciarli intiepidire su gratelle.

I muffin di focaccia con mozzarella, pomodorini e basilico sono prontissimi da servire in tavola.



Autrice delle foto e delle ricette: Silvana Scalambra

tratte dal Blog **Profumi Saperi & Fantasia** 

 **IMPORTANTE:** Questo ricettario gratis da scaricare è per esclusivo uso personale, può essere stampato e regalato, ma ne è vietato l'uso commerciale e l'inserimento in altri siti o blog senza il mio consenso espresso. Resta comunque mia piena facoltà richiederne l'immediata rimozione dal sito; basterà farne richiesta a questo indirizzo: **silvana542011@libero.it**