

Antipastí e stuzzichíní

raccolta di ricette



A cura di
Maria Grazia
www.rugolo.com

Quella che segue è semplicemente una raccolta di ricette che ho trovato in rete o sui libri. Lo scopo vuole essere quello di aiutare a decidere in fretta cosa preparare o di provare nuovi piatti.

Alcuni li ho provati personalmente, altri sono stati scelti per gli ingredienti e la loro combinazione, perciò... sperimentate e...

BUON APPETITO!



BARCLETTE AI GAMBERETTI

Ingredienti per 4 persone:

- 50 gamberetti
- 40 g di burro
- 3 patate
- 2 pomodori
- 1 carota
- 1 costa di sedano
- 1/4 cipolla
- prezzemolo
- latte
- sale

Mettete in una pentola cipolla, sedano, carota e prezzemolo.

Aggiungete l'acqua, portate a bollore, salate.

Lessatevi i gamberetti, scolateli.

Nella stessa acqua lessate le patate sbucciate e tagliate a cubetti.

Quando sono cotte, riducetele a purè unendo 30 g di burro e latte caldo quanto basta.

Tagliate ora i pomodori a cubetti e saltateli in un tegamino con il resto del burro, salate alla fine.

Distribuite il purè di patate nelle barchette, sopra adagiatevi i gamberetti e cubetti di pomodoro.

Riscaldate in forno a 200°C per pochi minuti prima di servire

BARCLETTE DI POLPA DI GRANCHIO

Ingredienti per 4 persone:

- 100 g di polpa di granchio
- 30 g di burro
- 30 g di formaggio grattugiato
- 30 g di pancetta
- 2 uova
- panna
- cipolla
- sale
- pepe

Tagliate a velo mezza cipolla e fatela appassire in poco burro insieme alla pancetta tagliata a dadini.

A parte sbattete le uova con due cucchiari di panna e il formaggio. Salate e pepate.

In una ciotola mescolate la polpa di granchio ben sgocciolata, la pancetta, le uova sbattute e con questo composto riempite le barchette. Passatele in forno preriscaldato a 200 c per circa 10 minuti o fino a quando il ripieno si è un po' rappreso. Servite.

BARCLETTE DI POMODORI

Ingredienti per 4 persone:

- 8 pomodori perini,
- 100 g di semi di sesamo,
- 100 g di polpa di granchio,
- maionese,
- sale.

Lavare i pomodori, tagliarli a metà e svuotarli.

Tostare in una padella i semi di sesamo.

Frullare la polpa di granchio, mescolarla con la maionese e riempire con questo

Cospargere con i semi di sesamo e servire.



BOCCONCINI DI SFOGLIA AL BASILICO

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di pasta sfoglia surgelata
- 160 g di mozzarella
- 50 g di pinoli
- basilico
- aglio
- sale
- 1 tuorlo d'uovo

Lasciate scongelare la pasta sfoglia a temperatura ambiente per circa 2 ore.

Nel frattempo pulite una grossa manciata di foglie di basilico e tritatele nel tritatutto con la mozzarella a pezzetti, i pinoli, un pizzico di sale e mezzo spicchio d'aglio. Tirate la pasta in sfoglia di mm.3 di spessore, pennellatela con acqua fredda e appoggiatevi ben allineato il trito preparato diviso in 24 porzioni a distanza di cm.5 l'una dall'altra: coprite con la sfoglia rimasta libera, ribaltandola sopra. Premete bene attorno ad ogni mucchietto, quindi ritagliate i bocconcini usando un tagliapaste di cm.5 di diametro. Foderate con carta da forno una placca, appoggiatevi sopra i bocconcini, pennellateli con il tuorlo battuto con poca acqua fredda e cuoceteli in forno preriscaldato a 250' per 15 minuti. Serviteli tiepidi.

CESTINI RUSTICI

Ingredienti per 6 persone:

- farina integrale 60g.,
- farina bianca 75g.,
- mezzo cucchiaino di senape in polvere,
- zucchero 10g.,
- olio di oliva 75g.,
- un tuorlo,
- un cucchiaino di senape rustica,
- una carota,
- una pera,
- un cuore di sedano,
- 6 chicchi di uva rosata,
- roquefort 60g.,
- sale e pepe.

Riunite in una ciotola le farine, la senape in polvere, un pò di sale, lo zucchero, l'olio, il tuorlo e la senape, mescolate gli ingredienti fino ad avere una pasta consistente. Fatela riposare in frigorifero per una mezz'ora, avvolta in un foglio di pellicola. Tagliate la carota e la pera a fettine, il sedano a pezzetti e i chicchi d'uva in quarti. Stendete la pasta in una sfoglia di pochi millimetri e rivestite sei stampini da tartelletta foderati con carta da forno. Cuocete le tartellette in forno a 180° per 15 minuti circa. Dividete la verdura e la frutta nei cestini, condite con il roquefort lavorato con olio, sale e pepe.

CREMA DI AVOCADO

Ingredienti per 4 persone:

- 2 avocado
- 25 cl di brodo
- 25 cl di panna
- sale
- erba cipollina

Sbucciare e snocciolare gli avocado, tagliare la polpa a pezzetti e frullarla con il brodo, la panna e una presa di sale.

Ottenuta una crema omogenea metterla in fresco fino al momento di servirla cosparsa con erba cipollina tagliuzzata.



CREMA DI CAROTA ALLE SPEZIE

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di carote
- 2 spicchi di aglio
- olio d'oliva extra-vergine
- aceto di mele
- 2 cucchiaini di cumino pestato
- 1 cucchiaino di harissa
- 1 cucchiaino di cannella
- 1/2 cucchiaino di zenzero
- sale marino integrale

Spazzolare le carote sotto acqua corrente e tuffarle in acqua bollente fino a cottura.

Schiacciarle in una ciotola con i rebbi di una forchetta, incorporando a poco a poco l'aglio tritato, le spezie, l'olio, l'aceto, schiacciando e mescolando il composto fino ad ottenere una crema omogenea.

Servire su crostini di pane.

CREMA DI POMODORO CON BOCCONCINI DI MOZZARELLA

Ingredienti per 4 persone:

- 3 pomodori
- 1 mozzarella di bufala
- 1/2 cipolla
- 2 spicchi di aglio
- 10 cl di olio d'oliva extra-vergine
- 1 mazzetto di rucola
- basilico
- sale
- pepe

Tagliare in 4 i pomodori.

Soffriggere olio, cipolla e aglio.

unire i pomodori, poca acqua, salare, pepare e cuocere per pochi minuti.

Passare il tutto al cutter e versare in una zuppiera.

Disporre sopra la mozzarella a dadini, la rucola, il basilico e un filo di olio.

INVOLTINI DI TONNO

Ingredienti per 4 persone:

- 4 peperoni,
- 1 lattuga,
- 1 scatola di tonno grande,
- 1 peperoncino,
- olio,
- zenzero,
- succo di limone,
- sale,
- pepe.

Arrostire i peperoni e privarli della pellicola e dei semi. Quindi tagliarli a grosse falde.

Tritare finemente il tonno, unire il peperoncino tritato, sale, pepe, succo di limone, zenzero ed olio sufficiente per ottenere un impasto morbido. Distribuire il composto sulle falde di peperone e arrotolarle ad involtino.

Disporre gli involtini su un letto di lattuga.

Condire con poco sale e olio buono.



MOUSSE AL FORMAGGIO

Ingredienti per 4 persone:

- 3 formaggini freschi,
- 1/2 bicchiere di panna da cucina,
- 2 cucchiaini di pasta d'acciughe.

In una terrina riunite i formaggini freschi, mezzo bicchiere di panna e la pasta d'acciughe.

Mescolate molto energicamente per 10 minuti, oppure utilizzate una frusta elettrica e mescolate il composto a velocità media per 5 minuti fino ad ottenere una crema gonfia e morbida.

Controllate che sia sufficientemente saporita, lisciate la superficie e lasciate in frigorifero fino al momento di servire. Possibilmente servite con pane tostato.

NIDI DI PATATE ALLA RUSSA

Ingredienti per 4 persone:

- quattro grosse patate,
- una cipolla,
- un mazzetto di basilico,
- mezzo bicchiere di panna,
- una punta di estratto di carne,
- il succo di un limone,
- pepe,
- sale,
- 30 g di uova di lompo (o di caviale).

Lavate accuratamente le patate sotto l'acqua corrente, asciugatele, avvolgetele una ad una in un foglio di carta d'alluminio e fatele cuocere in forno caldo, a 230 gradi, per 1 ora. Tritate molto finemente la cipolla e il basilico e metteteli in un tegame con la panna e l'estratto di carne. Lasciateli cuocere a fuoco lentissimo e a recipiente coperto, per 10 minuti, rimestando di tanto in tanto; quindi toglieteli dal fuoco. Trascorso il tempo stabilito, togliete le patate dal forno, liberatele dai fogli di alluminio, tagliatele a metà e privatele della polpa con un cucchiaino, facendo molta attenzione a non intaccare la buccia, a cui lascerete attaccato almeno un centimetro di polpa. Unite la polpa agli altri ingredienti nel tegame con il succo di limone, un pizzico di pepe ed una presa di sale e fate cuocere a fuoco dolce, per 2-3 minuti, rimestando in continuazione con un cucchiaino di legno. Salate le mezze patate e riempiatele con il composto. Disponete i Nidi di patate sul piatto da portata e decorateli con le uova di lompo.

TARTELLETTE AL CETRIOLO

Ingredienti per 4 persone:

- 250 g di mascarpone,
- 150 g di prosciutto cotto affumicato,
- 2 cetrioli,
- 2 cucchiaini di whisky,
- 8 tartellette vuote,
- 2 falde di peperone rosso,
- sale,
- pepe nero macinato fresco.

Mescolate il mascarpone con il prosciutto cotto tritato, il peperone a pezzetti, il liquore, sale e pepe. Con questo composto riempite le tartellette guarnendole con rondelle di cetriolo disposto a corona.



VOL-AU-VENT CON GAMBERETTI

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di gamberetti sgucciati,
- sale,
- 30 g di burro,
- 30 g di farina,
- un quarto di brodo di dadi, un tuorlo,
- 100 g di panna (del tipo per cucinare),
- mezzo bicchiere di vino bianco,
- pepe,
- 30 g di pasta di gamberi,
- un vasetto di champignons al naturale,
- quattro grossi vol-au-vent.

Fate lessare i gamberetti per pochi minuti in acqua bollente salata (se usate quelli surgelati buttateli in pentola senza scongelarli), poi scolateli. Ponete al fuoco una casseruolina con il burro, fatelo sciogliere e, mescolando, unitevi la farina: dopo un paio di minuti di cottura, diluitela con il brodo caldo, continuando a rigirare per 5 minuti. Mettete in una scodella il tuorlo, stemperatelo con la panna, poi unite anche il vino; quindi versate il miscuglio nella salsa, abbassando la fiamma, in modo che il composto non raggiunga l'ebollizione.

Salate, pepate e unite la pasta di gamberi, sbattendo con una frustina al fine di ottenere una salsa leggermente spumosa. Infine unite i gamberetti lessati e i funghi scolati dal liquido di conserva (tagliuzzati se sono grossi, oppure lasciati interi).

Amalgamate tutto bene e con questo composto riempite i vol-au-vent, che avrete nel frattempo fatto sca

