

Ricette gustose

Di

Ivana Mennini

Antipasti – Creme e crostini



Indice ricette

Ricetta	Pag.
<u>Crema ai carciofi</u>	3
<u>Crema ai funghi</u>	4
<u>Crema ai gamberetti</u>	5
<u>Crema ai pomodori</u>	6
<u>Crema al salmone</u>	7
<u>Crema al tonno</u>	8
<u>Crostini al formaggino</u>	9
<u>Crostini alle vongole</u>	10
<u>Crostini salsiccia e stracchino</u>	11
<u>Crostini toscani</u>	12
<u>Crostoni ai carciofi</u>	13
<u>Crostoni ai funghi</u>	14
<u>Mousse alla mortadella</u>	15
<u>Pane all'aglio</u>	16
<u>Patè carciofini olive e capperi</u>	17
<u>Patè di olive</u>	18

Crema di carciofi

Ingredienti:

4 carciofi
40 gr. di burro
40 gr. di farina
500 ml di latte
sale, pepe

Preparazione:

Pulire i carciofi liberandoli dalle foglie esterne più dure e dalle spine; tagliarli a spicchi e cuocerli in padella.



Preparare la besciamella che deve restare molto lenta , unirla ai carciofi e far cuocere tutto insieme x 10 15 minuti.



Al termine passare il tutto al passaverdura, aggiustare eventualmente di sale e pepe.



Servire calda con i crostini.



Crema ai funghi

Ingredienti :

1 confezione di funghi misti freschi
olio
aglio
brodo

Preparazione:

Cuocere in una padella i funghi con olio ,aglio e sale , aggiungendo brodo se restringe troppo.



Frullarli con il mixer , un pochino di olio a crudo e prezzemolo, e se risultasse troppo compatto aggiustare con un pochino di brodo



servire su fette di pane abbrustolite



Crema ai gamberetti

Ingredienti:

300 gr. di gamberetti sgusciati (io ho usato quelli surgelati)
3 fette di pancarrè
100 gr. di burro
noce moscata
brodo
sale e pepe

Preparazione :

Cuocere i gamberetti in padella con la metà del burro x circa 15 minuti
aggiustare di sale e pepe e una bella grattata abbondante di noce moscata



nel frattempo togliere la crosta alle fette di pancarrè e tagliarle a dadini
metterli in padella con il restante burro e farli colorire da ambo le parti



Mettere tutto nel mixer e frullare , poi rimettere il composto in padella
ed aggiustarlo con il brodo fino ad ottenere la consistenza desiderata.

Servire con crostini di pane



Crema ai pomodori

Ingredienti:

4 piccoli peperoncini freschi
1 grosso spicchio d'aglio pelato
1/2 bicchiere d'aceto
2 bicchieri d'acqua
2 pomodori grigliati
1/2 cucchiaino di cumino
1 cucchiaino di paprica piccante
sale, olio
la mollica di un panino.

Preparazione:

Bollire nell'acqua e nell'aceto i peperoncini.

Grigliare i pomodori



Nell'acqua così ottenuta bagnare la mollica del panino, quindi frullare i pomodori grigliati, spellati e privati dai semi, la mollica del pane leggermente strizzata, la paprika, l'aglio, il cumino ed amalgamare il tutto con l'olio di oliva



servire su crostini di pane



Crema al salmone

Ingredienti:

100 gr. di salmone affumicato
250 gr. di mascarpone

Preparazione:

Frullare tutto insieme fino ad ottenere una crema liscia e spalmabile.



Crema al tonno

Ingredienti:

200 gr. di tonno sott'olio

100 gr. di burro

2 acciughe

il succo di 1/2 limone e la sua scorza.

Preparazione:

Metter tutto nel mixer e frullare fino ad ottenere una crema liscia e spalmabile.



Crostini al formaggino

Ingredienti:

Pane
salsa di pomodoro pronta
formaggini
prezzemolo

Preparazione:

Stendere un velo di salsa sulle fette (io ho usato un sugo avanzato) , tagliuzzare sopra un pochino di prezzemolo mettere sopra un formaggino e poi altro prezzemolo tagliato finissimo.



Passare in forno già caldo a 200° x circa 10 minuti.



Crostini alle vongole

Ingredienti:

vongole
olio
aglio
prezzemolo
fette di pane

Preparazione:

Mettere a bagno le vongole con il sale , per far spurgare la sabbia .

In una padella mettere olio aglio e prezzemolo far riscaldare bene e quando sarà bollente , gettare dentro le vongole, coprire la padella e far cuocere per qualche minuto , fino a che saranno tutte aperte.

Nel frattempo tostare bene le fette di pane.



Sgusciare le vongole



e metterne un cucchiaino abbondante con relativo sughetto sulle fette di pane.
servirle subito molto calde.



Crostini salsiccia e stracchino

Ingredienti:

pane
salsiccia
stracchino

Preparazione:

Spalmare sulle fette di pane lo stracchino , spezzettare la salsiccia e passare in forno a 200° per circa 10 minuti.



Crostini toscani

Dal libro "Il cuoco in casa"

Ingredienti:

400 gr. di fegatini e cuori
2 cucchiaini di capperi
1 piccola cipolla
1 costola di sedano
2 bicchieri di vino bianco
1 bicchiere di brodo (anche di dado)
sale, pepe
olio
pane toscano (io ho usato il mio pane)

Preparazione:

Pulire e tagliare a pezzetti cuori e fegatini

In una padella mettere a rosolare la cipolla e il sedano con un pochino di olio aggiungere i fegatini e i cuori, farli cuocere qualche minuto, poi aggiungere i capperi il vino e far cuocere per circa 30 minuti.



Passate il composto al mixer e allungare con il brodo fino ad ottenere una crema spalmabile.



Tostare il pane e mettere sopra abbondante crema...



Crostoni ai carciofi

Ingredienti:

4 fette di pane tostato
4 carciofi
200 gr. di gamberetti
4 uova
vino bianco secco
un cucchiaio di prezzemolo tritato
olio
sale
pepe

Preparazione:

Pulire con cura i carciofi , togliendo le foglie dure , poi tagliarli a fettine.
Fate scaldare un pochino di olio in una padella antiaderente poi unire i carciofi,
lasciare insaporire qualche minuto poi aggiungere in bicchiere di vino, aggiustare di sale e pepe
e far cuocere per almeno 30 minuti, unire i gamberi puliti e sgusciati e far cuocere per altri 10 minuti, aggiungere
il prezzemolo e spegnere il fuoco.



In un piatto sbattere le uova con sale e pepe ,
versatele in una padella con un filo di olio e far cuocere mescolando di continuo per qualche minuto , unire i
carciofi e spegnere.



coprire le fette di pane già tostato con il composto di uova e carciofi. Servire ben caldi.



Crostoni ai funghi

Ingredienti:

600 gr. di funghi porcini
100 gr. di fegatini di pollo
mezzo litro di latte
50 gr. di farina
burro
1 tuorlo
grana grattugiato
1 cipolla
aglio , olio ,sale, pepe
prezzemolo
8 fette di pane casareccio

Preparazione:

Affettare la cipolla e farla appassire in un cucchiaio di olio e 10 gr. di burro, unire i fegatini lavati e tagliati aggiungere sale pepe e cuocere x 10 - 15 minuti e toglierli dal recipiente. Nella stessa padella scaldare 2 cucchiai di olio con 2 spicchi di aglio e prezzemolo aggiungere i funghi e far cuocere 10-15 minuti. Rimettere i fegatini e mescolare bene il tutto.



Preparare la besciamella mettendo in un tegame il latte la farina una noce di burro e il sale girare sempre con un cucchiaio di legno fino a che si sarà rappresa.



Abbrustolire le fette di pane nel forno , spalmare di besciamella , mettere sopra un pochino di funghi e fegatini



mettere una bella spolverata di grana e infornare x 5 minuti in forno con il grill già acceso



Mousse alla mortadella

Ingredienti :

300 gr. di mortadella
100 gr. di ricotta fresca
un cucchiaio di parmigiano
un cucchiaio di panna liquida

Preparazione:

Tritare finemente la mortadella, aggiungere la ricotta e il parmigiano,



mescolare fino ad ottenere un impasto omogeneo.

Aggiungere la panna liquida e frullare il tutto per ottenere una crema che si servirà con crostini caldi e dorati.



Pane all'aglio

Ingredienti:

3 croste di pane
3 cucchiai di olio
1 cucchiaino di aglio
prezzemolo
sale

Preparazione:

Frullare l'olio con il prezzemolo e l'aglio



spalmare l'olio sulle croste di pane



Infernare x 15 minuti circa a 200°



Patè carciofini olive e capperi

Ricetta di Silvestra cookaforum

Ingredienti:

50 gr. olive verdi snocciolate

4/5 spicchi di carciofi sott'olio

1 cucchiaio di capperi

1 acciuga dissalata

una manciata di prezzemolo

aceto vino bianco

olio extra vergine d'oliva

sale e pepe

Preparazione:

Mettere nel tritatutto il prezzemolo, olive, l'acciuga con i carciofini e i capperi, sale e pepe tritare tutto fino ad ottenere una crema, poi aggiungere poco aceto, olio , un cucchiaio di maionese mescolare bene



Servire con crostini

Patè di olive

Ingredienti:

300 gr. di olive nere snocciolate in salamoia

90 gr. di olio

1 spicchio di aglio

1 cucchiaio di origano

sale q.b.

Preparazione:

Mettere nel mixer tutti gli ingredienti e tritare fino ad ottenere una crema

E' ottimo per tartine e per condire spaghetti.

