

STUZZICHINI



FREDDI

SPECK E FONTINA: Su fettina fine di fontina appoggiare fettina speck. Tagliare un cetriolino sottaceto in tante striscette, in lunghezza. Appoggiare una striscetta su speck e arrotolare a sigaretta. Fermare con stuzzicadenti

UOVA DEL MARINAIO: Lessare e sbucciare le uova. Tagliare a metà. Togliere il tuorlo e impastarlo con salsa tonnata. Riempire le mezze uova e decorare con maionese e capperi.

SPIEDINI GRECI: Mezza oliva, grossa, nera, snocciolata. Infilzare in stecchino. Poi infilzare quadratino di peperone rosso in agrodolce. Poi quadratino di formaggio 'feta' o altro fresco. Poi ancora peperone e mezza oliva nera.

CUORE DI SEDANO: Tagliare costine di sedano bianco, 5 cm circa. Riempire a metà con gorgonzola al mascarpone o con caprino condito con olio d'oliva extravergine, sale e pepe grattugiato fresco

CROSTINI GAMBERETTI E FUNGHI: Tagliare a pezzetti dei gamberetti e dei funghi sottolio e legarli con maionese. Spalmare su crostino tostato e decorare con gamberetto. Spolverare con paprika

CANAPES: Sono costituiti da piccole fettine di pan carrè di forma quadrata, ovale rotonda, triangolare, rettangolare. Generalmente tostate con filo di burro o fritte nel burro. Si può usare pane bianco o integrale.

CANAPES ALL'ACCIUGA: Preparare il pan carrè come sopra. Spalmare burro di acciuga preparato smollando il burro a bagnomaria e montato con spatola di legno aggiungendo salsa di acciughe. Spolverare metà canapes con bianco d'uovo sodo tritato e l'altra metà con rosso d'uovo sodo tritato. Guarnire con filetto d'acciuga.

CANAPES AGLI ASPARAGI: Preparare il pan carrè come sopra. Spalmare con maionese. Coprire con punte di asparagi lessati. Decorare con striscette di peperone rosso

STUZZICHINI



CALDI

OLIVE ALL'ASCOLANA: Ingredienti: 500 gr di olive verdi, grosse e carnose conservate in salamoia con fiori di finocchi selvatico. Preparare un trito composto di pollo arrosto e prosciutto crudo, mescolato con poco formaggio grattugiato, condito con un pizzico di noce moscata e completato con tuorlo d'uovo. Mescolare bene il tutto.

Pastella per friggere: battere in una terrina 3 uova intere, 2 cucchiari di farina, sale, pepe. Aggiungere, poco alla volta mescolando, 1/2 bicchiere di latte, finché si presenta omogenea e vellutata.

Snocciolare le olive con incisione a spirale. Riempire le olive con il trito lavorato aiutandosi con una sac-a-poche. Passarle nella pastella per friggere.

Impanarle con farina, uovo sbattuto e pangrattato. Gettare in olio caldo.

Sgocciolare e servire croccanti e dorate.

Possono essere consumate anche fredde.

CROQUETTE: Le croquette possono assumere forme diverse, ma vengono generalmente confezionate con un trito di elementi di varia origine come pollo, cacciagione, legumi, patate, funghi, ecc., legate sempre con salse dense e insaporite da funghi, tartufi o altri elementi come prosciutto, ecc.

Mettere in una casseruola 500 gr di trito di base prescelto, 200 gr di funghi coltivati, tagliati a dadini, 1 dl di Porto o Marsala. Lasciare evaporare al fuoco e aggiungere 3 dl di besciamella e legare con 2 rossi d'uovo.

Impastare e stendere l'impasto su un ripiano. Lasciare raffreddare e suddividere in bastoncini. Passarli in uovo sbattuto e poi nel pane grattugiato. Arrotondare leggermente gli spigoli e friggere in olio bollente.

Si possono preparare anche con: aragosta, cacciagione, fegato d'oca, formaggi, ostriche, pollo, ecc.