

ANTIPASTI CALDI



CREA IL TUO
MENU CON
UN CLICK 



2



ANTIPASTI CALDI

© 2014 Edimedia di Fabio Filippi e C. Sas
via Orcagna 66, 50121 Firenze
www.edimediafirenze.it
info@edimediafirenze.it
ISBN: 97888-6758-071-2

edimedia



24
LIBRI
RICETTE

GRATUITI

- 1 Pane, Pizze, Focacce e Calzoni
- 2 Antipasti caldi
- 3 Antipasti freddi
- 4 Bruschette, Crostoni e Panini
- 5 Pasta con sughi di Carne e Pesce
- 6 Pasta speedy
- 7 Zuppe, Minestre e Minestrone
- 8 Pasta al forno
- 9 Riso e Risotti
- 10 Insalate di Pasta, Riso e Cereali
- 11 Pesce al forno, fritto e alla griglia
- 12 Pesce in padella e Zuppe di pesce
- 13 Carni di Manzo, Vitello e Maiale
- 14 Carni di Pollo, Tacchino e Coniglio
- 15 Piatti di Verdure e Contorni
- 16 Torte salate, Crostate e Strudel
- 17 Sformati, Soufflé e Terrine
- 18 Crudità, Insalate e Insalatone
- 19 Uova, Frittate e Crêpes salate
- 20 Torte e Ciambelle
- 21 Crostate, Crêpes e Strudel dolci
- 22 Dolci al cucchiaio
- 23 Biscotti, Muffins e Dolcetti
- 24 Frutta, Yogurt e Cereali



COLLEGATI A
SPADELLANDIA.IT



Selezionando le ricette che trovi sui nostri 24 volumi potrai costruire **GRATUITAMENTE** e con un semplice **CLICK** i tuoi menu personalizzati e la lista della spesa da stampare e portare con te!



1 Torri di melanzane al profumo d'estate



Ingredienti

- 2 melanzane
- 240 g di mozzarella
- 2 pomodori
- basilico
- origano
- olio extravergine d'oliva
- sale

⌚ 20 min. 🍳 10 min. + 30 min.



- Pulite e tagliate le melanzane a fette (per il verso della larghezza), salatele e mettetele sotto peso per 30 minuti in un colino in modo che perdano il liquido di vegetazione.
- Tagliate la mozzarella a fette; lavate i pomodori e affettate anch'essi.
- Grigliate le melanzane da entrambi i lati, disponetele su un vassoio e insaporitele con un po' di origano e olio.
- In una pirofila da forno, componete le torri iniziando con una fetta di melanzana, seguita da una di pomodoro, una di mozzarella e qualche foglia di basilico: formate così gli strati fino a esaurimento degli ingredienti, poi condite l'ultima fetta con un giro di olio e una spolverata di origano.
- Cuocete in forno preriscaldato a 180°C per 10 minuti o finché la mozzarella non si sarà sciolta.

Antipasti caldi





2 Vol-au-vent appetitosi ai funghi



Ingredienti

- ▶ 8 vol-au-vent
- ▶ 160 g di funghi
- ▶ 0,4 dl di vino bianco secco
- ▶ 1 dl di panna da cucina
- ▶ burro
- ▶ sale, pepe

🕒 10 min. 🍳 15 min.



- Pulite i funghi con un panno umido, in modo da eliminare i residui di terra, e affettateli.
- In una padella con un po' di burro fate insaporire i funghi; salate, pepate e fate cuocere per circa 10 minuti, bagnando con il vino.
- Non appena il vino è evaporato, aggiungete la panna. Riempite i vol-au-vent con il composto di funghi e metteteli in forno a 180°C per 5 minuti.



Antipasti caldi



3 Pasta frita con mousse di ricotta e prosciutto

🕒 15 min. 🍳 10 min. + 3 h



Ingredienti

Per l'impasto:

- ▶ 240 g di farina
- ▶ 12 g di lievito di birra
- ▶ olio di semi
- ▶ sale

Per la mousse:

- ▶ 200 g di prosciutto cotto
- ▶ 200 g di ricotta
- ▶ 40 g di parmigiano grattugiato
- ▶ noce moscata
- ▶ pepe

- Setacciate la farina insieme a un pizzico di sale e disponetela a fontana, collocando al centro il lievito sciolto in un bicchiere di acqua tiepida.

- Lavorate la pasta finché non risulta morbida ed elastica, formate un panetto e mettetelo a lievitare in luogo asciutto per 3 ore dopo aver praticato un taglio a croce sulla superficie.

- Tritate finemente il prosciutto, mescolatelo con il parmigiano, aggiungete la ricotta e le spezie e frullate fino a ottenere una mousse.

- Stendete la pasta con il matterello ricavandone dei piccoli dischi, poi friggeteli da entrambe le parti in abbondante olio bollente e scolateli su carta assorbente.

- Servite in tavola accompagnando la pasta frita con la mousse di prosciutto.



Antipasti caldi



4 Cozze saporite al vino bianco

🕒 25 min. 🍳 20 min. ☆

Ingredienti

- ▶ 1 kg di cozze
- ▶ 1 cipolla
- ▶ 1 scalogno
- ▶ 1 carota
- ▶ 2 dl di vino bianco secco
- ▶ prezzemolo
- ▶ sale, pepe

- Pulite bene le cozze e lavatele sotto l'acqua corrente.
- Tritate finemente la cipolla, lo scalogno, la carota e fate insaporire il tutto in una padella con un po' di acqua e il vino bianco.
- Salate e pepate e, dopo 15 minuti di cottura, unite le cozze. Coprite il tegame e fate cuocere fino a quando le cozze non si saranno aperte, mescolando ogni tanto.
- Togliete le cozze dal tegame ed eliminate quelle chiuse. Disponete le cozze nei piatti, irrorate con un po' di brodo di cottura filtrato e cospargete con il prezzemolo tritato.



Antipasti caldi



5 Spiedini di pomodori e mozzarelline fritte

🕒 15 min. 🍳 10 min.



Ingredienti

- ▶ 24 bocconcini di mozzarella
- ▶ 8 pomodorini
- ▶ 8 olive verdi denocciate
- ▶ 2 uova
- ▶ farina
- ▶ pangrattato
- ▶ basilico
- ▶ olio extravergine d'oliva
- ▶ sale, pepe

- Lavate qualche rametto di basilico e i pomodorini e tagliate questi ultimi a metà.
- Scolate i bocconcini di mozzarella dal loro liquido e passateli nella farina, nelle uova sbattute con un pizzico di sale e pepe e infine nel pangrattato.
- In una padella antiaderente friggete le mozzarelline nell'olio, quindi scolatele e fatele asciugare su carta assorbente.
- Formate gli spiedini, alternando i vari ingredienti: le mozzarelline, i pomodorini, qualche fogliolina di basilico e le olive.



Antipasti caldi



6 Cestini con carciofi, caprino e acciuga



Ingredienti

- ▶ 220 g di pasta brisée
- ▶ 12 carciofini sottolio
- ▶ 12 filetti di acciuga sottolio
- ▶ 200 g di formaggio caprino cremoso
- ▶ basilico
- ▶ olio extravergine d'oliva

🕒 25 min. 🍳 15 min.



- Procuratevi 12 stampini tondi piccoli. Stendete la pasta brisée e ricavatene 12 quadrati.
- Oliate gli stampini tondi, introducetevi i quadrati di pasta e ritagliate quella in eccesso. Riempite con dei fagioli secchi e infornate a 200°C per 10-15 minuti.
- A cottura ultimata sfornate i cestini, eliminate i fagioli e, dopo aver lasciato raffreddare per qualche minuto, farcite ogni cestino con un carciofino, un filetto d'acciuga, un cucchiaino di caprino precedentemente lavorato a mousse, e una fogliolina di basilico. Disponete i cestini su un piatto da portata e servite.



Antipasti caldi



7 Polentine fritte al ragù di capriolo

🕒 20 min. 🕒 1 h + 12 h



Ingredienti

- ▶ 600 g di polenta già pronta
- ▶ 320 g di capriolo disossato
- ▶ 4 dl di vino rosso
- ▶ 2 carote
- ▶ 1 gambo di sedano
- ▶ 2 cipollotti
- ▶ 40 g di capperi sotto sale
- ▶ 1 dl di grappa
- ▶ 100 g di passata di pomodoro
- ▶ prezzemolo secco
- ▶ erba cipollina secca
- ▶ maggiorana
- ▶ 2 chiodi di garofano
- ▶ cannella in polvere
- ▶ olio extravergine d'oliva
- ▶ sale, pepe

● Tagliate a pezzi molto piccoli il capriolo e mettetelo a marinare in frigorifero per 12 ore nel vino rosso. Poi prelevate la carne dalla marinatura e asciugatela.

● Tritate insieme il sedano, i cipollotti e le carote; mettete il trito in una padella con olio d'oliva, aggiungete le erbe aromatiche nelle quantità desiderate e fate soffriggere per qualche minuto, poi aggiungete la carne, salate e pepate.

● Quando si sarà dorata, unite i capperi dissalati, la salsa di pomodoro e la grappa. Fate evaporare quest'ultima e coprite gli ingredienti con acqua calda.

● Salate e proseguire la cottura a fuoco moderato e pentola semicoperta, mescolando di tanto in tanto (se la carne si asciuga troppo, aggiungete altra acqua). Proseguite la cottura finché il capriolo non sarà tenero e si disferà facilmente.

● Fate gratinare leggermente la polenta in forno, versatevi un filo d'olio e poi lo spezzatino di capriolo.

Antipasti caldi





8 Palline croccanti ripiene al formaggio

🕒 15 min. 🍳 10 min. ☆

Ingredienti

- ▶ 200 g di groviera
- ▶ 4 uova
- ▶ 1 cucchiaino di kirsch
- ▶ pangrattato
- ▶ olio per friggere
- ▶ sale, pepe

● Prendete il groviera e grattugiatelo in un recipiente; aggiungete il kirsch, pe-pate abbondantemente e amalgamate gli albumi precedentemente montati a neve con un pizzico di sale.

● Con un cucchiaino, e aiutandovi con le mani, raccogliete un po' d'impasto e formate una pallina. Passatela nel pangrattato e mettetela da parte. Continuate fino a terminare l'impasto.

● In una padella antiaderente scaldate abbondante olio e cuocetevi le crocchette fino a renderle dorate. Via via che le crocchette sono pronte sgocciolatele e asciugatele su carta assorbente. Servite subito.



Antipasti caldi



9 Fatayer libanesi con gli spinaci

🕒 30 min. 🍳 15 min. + 30 min. ☆☆☆

Ingredienti

Per l'impasto

- ▶ 200 g di farina di grano duro
- ▶ 4 g di lievito in polvere
- ▶ olio extravergine d'oliva
- ▶ sale

Per il ripieno

- ▶ 240 g di spinaci
- ▶ 40 g di noci sgusciate
- ▶ 1 cipolla
- ▶ 1 limone
- ▶ sale, pepe

● Setacciate la farina con un pizzico di sale; a parte sciogliete il lievito in 1 dl di acqua calda, unite 2 cucchiari d'olio, poi versate il tutto sulla farina e cominciate a impastare. Lavorate il composto per circa 15 minuti, fino a ottenere una pasta elastica e omogenea. Quindi formate una palla e lasciate riposare al caldo per 30 minuti.

● Mondate gli spinaci, eliminate i gambi e sminuzzate grossolanamente le foglie; quindi scottatele in poca acqua salata.

● Quando saranno cotti, strizzate gli spinaci, profumateli con una spruzzata di succo di limone, unite la cipolla e le noci tritate e regolate di sale e pepe.

● Dividete l'impasto in 12-16 palline e stendetele a sfoglia; farcite ciascun dischetto con il condimento preparato e richiudete a triangolo; infornate a 220°C per circa 15 minuti fino a quando non saranno dorati. Sfornate e lasciate intepidire prima di servire.

Antipasti caldi





10 Pakoras indiani con gli spinaci



Ingredienti

- ▶ 1 patata
- ▶ 1 cipolla
- ▶ 1 peperone piccolo
- ▶ 60 g di spinaci
- ▶ 240 g di farina di ceci
- ▶ 40 g di farina
- ▶ 1 limone piccolo
- ▶ 1 cucchiaino di bicarbonato di sodio
- ▶ garam masala
- ▶ coriandolo in polvere
- ▶ peperoncino
- ▶ olio per friggere
- ▶ sale

🕒 30 min. 🍳 20 min.



● Bollite la patata. Quindi pelatela e tagliatela a listarelle sottili. Tagliate allo stesso modo anche la cipolla, il peperone e gli spinaci.

● Preparate una pastella con farina di ceci e l'acqua fredda necessaria per ottenere una pastella corposa, non fluida, aggiungete anche la farina bianca, 2 cucchiaini di garam masala, 2 cucchiaini di coriandolo, 1 cucchiaino di peperoncino, il succo di limone, il bicarbonato e un pizzico di sale, amalgamate bene.

● Passate le verdure nella pastella preparata, friggete in abbondante olio caldo fino a doratura. Mano a mano che sono pronte, scolatele e fatele asciugare su carta assorbente da cucina. Servite l'antipasto caldo.

● Garam masala è una mistura indiana di spezie "pungenti" ottenuta tostando, macinando e miscelando spezie come cumino, cannella, cardamomo, chiodi di garofano, pepe nero.

Antipasti caldi





11 Involtini di zucchine, stracchino e speck

⌚ 20 min. 🍳 20 min.



Ingredienti

- ▶ 2 zucchine
- ▶ 200 g di stracchino
- ▶ 160 g di speck a fette sottili
- ▶ burro
- ▶ sale, pepe

- Lavate le zucchine, asciugatele con un panno pulito quindi affettatele nel senso della lunghezza. Fate scaldare una piastra e grigliate le fette di zucchine da entrambi i lati.

- Nel frattempo ammorbidite lo stracchino lavorandolo con una forchetta e rendetelo cremoso.

- A questo punto stendete su ogni zuccina grigliata un po' di speck, senza farlo fuoriuscire, spalmate la crema di stracchino, salate, pepate, arrotolate a involtino e fermate con uno stuzzicadenti.

- Adagiate gli involtini su una pirofila da forno, cospargeteli con qualche fiocchetto di burro e passateli al grill per 5 minuti. Servite gli involtini ben caldi.



Antipasti caldi



12 Parmigiana di capesante e scamorza fumé



Ingredienti

- ▶ 1 kg di capesante
- ▶ 100 g di scamorza affumicata
- ▶ 2 melanzane
- ▶ 400 g di pomodori pelati
- ▶ 40 g di pesto alla genovese
- ▶ 1 spicchio d'aglio
- ▶ basilico
- ▶ olio extravergine d'oliva
- ▶ sale, pepe

🕒 30 min. 🍳 20 min.



● Lavate le melanzane e tagliatele a rondelle sottili, quindi grigliatele a fuoco vivo aggiustando di sale e pepe.

● Sgusciate e lavate bene le capesante, tagliatele in 2-3 pezzi, mettetele in padella con un po' d'olio e fatele rosolare per pochi minuti.

● In una padella scaldate un filo d'olio e fatevi imbiondire lo spicchio d'aglio tagliato a metà, poi versatevi i pomodori tagliati a pezzetti e cuocete per una decina di minuti, regolando di sale.

● Ungete 4 stampi monoporzionazione e disponete in ognuno una rondella di melanzana, quindi uno strato di sugo, poi un po' di capesante e una fetta di scamorza affumicata. Proseguite in quest'ordine terminando con la scamorza e insaporite con un po' di pesto.

● Mettete in forno a 200°C fino a quando la scamorza non si sarà sciolta; servite, guarnendo con foglioline di basilico.

Antipasti caldi





13 Mini-crespelle al forno con pere e gorgonzola

🕒 30 min. 🍳 10 min. + 30 min.



Ingredienti

Per le crespelle

- ▶ 100 g di farina
- ▶ 2 uova
- ▶ 2 dl di latte
- ▶ burro
- ▶ sale

Per il ripieno

- ▶ 200 g di gorgonzola
- ▶ 2 pere
- ▶ 0,4 dl di panna da cucina
- ▶ 1 cucchiaino di grappa
- ▶ zenzero in polvere

● Iniziate con la preparazione delle crespelle. In una ciotola sbattete le uova con la forchetta, quindi aggiungete, poco alla volta la farina e il latte versato a filo, continuando a sbattere energicamente per evitare la formazione di grumi. Salate e lasciate riposare per circa mezzora.

● Ungete una padellina antiaderente con poco burro e versate un po' di impasto in modo che formi un velo sottile. Fate dorare, quindi girate sull'altro lato. Man mano che le crespelle saranno pronte impilatele su un piatto.

● Amalgamate il gorgonzola con la panna, la grappa e una spolverata di zenzero. Aggiungete le pere sbucciate e tagliate a spicchi sottili.

● Spalmate sulle crespelle la crema ottenuta, arrotolatele come nella foto, disponetele in una pirofila e infornatele per 10 minuti a 180°C con modalità grill. Servitele ben calde.

Antipasti caldi





14 Zucchine ripiene con riso e carne

🕒 20 min. 🍳 45 min.



Ingredienti

- ▶ 4 zucchine tonde
- ▶ 160 g di riso
- ▶ 200 g di macinato di vitello
- ▶ 1 cipolla
- ▶ 40 g di parmigiano grattugiato
- ▶ 20 g di pangrattato
- ▶ 1 uovo
- ▶ 2 dl di vino bianco secco
- ▶ olio extravergine d'oliva
- ▶ sale, pepe

● Mettete il riso a lessare in acqua salata, nel frattempo lavate le zucchine, tagliate la calottina superiore e svuotatele con un cucchiaino tenendo da parte la polpa. Quindi lessate sia le zucchine sia le calottine) per 5 minuti in acqua bollente salata, scolatele e mettetele capovolute su un panno pulito.

● Fate rosolare la cipolla in un tegame con un po' d'olio, unite la carne e la polpa di zucchine; salate, pepate, irrorate con metà del vino e fate cuocere per circa 15 minuti.

● Prendete una ciotola capiente, versate il riso scolato, il parmigiano, il pangrattato e l'uovo. Lavorate il tutto, quindi unite il composto di carne e amalgamate.

● Prendete le zucchine e riempiatele con il composto ottenuto, sistematele in una pirofila unta con olio e irrorata con il restante vino e infornate a 180°C per circa 30 minuti. Servite le zucchine calde.



Antipasti caldi



15 Cipolle bianche ripiene al formaggio



Ingredienti

- ▶ 4 cipolle bianche
- ▶ 100 g di formaggio Asiago
- ▶ 100 g di parmigiano grattugiato
- ▶ 60 g di pangrattato
- ▶ 2 uova
- ▶ noce moscata
- ▶ olio extravergine d'oliva
- ▶ sale, pepe bianco

🕒 30 min. 🍳 15 min.



- Pulite le cipolle, togliendo la buccia esterna, quindi tagliate le calotte e mettetele da parte. Con un coltello incidete la polpa e aiutandovi con un cucchiaino, svuotate le cipolle.
- In una terrina mettete la polpa tritata delle cipolle, l'uovo, il pangrattato, il parmigiano grattugiato, l'Asiago a pezzettini e un po' di sale, di pepe bianco e di noce moscata.
- Mescolate bene il composto, finché non risulti omogeneo (eventualmente allungate con un po' di latte).
- Ora riempite con il composto le quattro cipolle, lasciando lo spazio necessario per poterle coprire con le calotte messe da parte. Disponetele su una teglia leggermente oliata.
- Riscaldare il forno a 180°C e infornate per 15 minuti e comunque fino a quando non prendono un bel colore dorato.



Antipasti caldi



16 Foglie di vite ripiene alla greca



Ingredienti

- ▶ 20 foglie di vite
- ▶ 160 g di riso
- ▶ 1 cipolla rossa
- ▶ 1 limone
- ▶ aneto
- ▶ menta
- ▶ prezzemolo
- ▶ olio extravergine d'oliva
- ▶ sale, pepe

⌚ 40 min. 🕒 1 h e 10 min.



● Fate rosolare in una padella con l'olio la cipolla tritata finemente. Aggiungete poi il riso, aneto, prezzemolo e menta tritati, un pizzico di sale e pepe, 1/2 bicchiere d'acqua e lasciate cuocere per 10 minuti mescolando di tanto in tanto.

● Lavate bene le foglie di vite e dopo averle scottate nell'acqua bollente lasciatele scolare, stendendole su un canovaccio pulito.

● Lasciate quindi raffreddare l'impasto ottenuto e, quando sarà freddo, mettetene un cucchiaino al centro di ogni foglia. Ripiegate la foglia su se stessa in modo che il ripieno non esca.

● In una pentola dai bordi alti e il fondo spesso adagiate gli involtini ottenuti. Versatevi sopra il succo di limone e l'acqua fredda necessaria per coprire l'ultimo strato e cuocete a fuoco molto basso per circa un'ora. Fateli quindi intiepidire e servite.

Antipasti caldi





17 "Coccoli" fritti, stracchino e prosciutto arrosto

🕒 10 min. 🍳 10 min. + 2 h



Ingredienti

- ▶ 200 g di farina
- ▶ 8 g di lievito di birra
- ▶ 200 g di stracchino
- ▶ 160 g di prosciutto arrosto
- ▶ olio per friggere
- ▶ sale

● Sciogliete il lievito di birra in 2,5 dl di acqua tiepida e versatela via via nella ciotola in cui avrete setacciato la farina con un pizzico di sale; lavorate fino a ottenere un impasto morbido e omogeneo.

● Coprite con pellicola trasparente e lasciate lievitare in un luogo caldo per circa 2 ore.

● In una padella dai bordi alti scaldate abbondante olio; quando sarà bollente versatevi poche cucchiainate di impasto per volta e lasciate dorare. Prelevate le frittelle con una schiumarola e fatele asciugare su carta assorbente.

● Servite i coccoli ben caldi accompagnati dallo stracchino e dal prosciutto.



Antipasti caldi



18 Mini-involtini con tomino e pancetta

🕒 10 min. 🍳 10 min.



Ingredienti

- ▶ 4 tomini
- ▶ 120 g di pancetta a fette
- ▶ 200 g di pomodorini
- ▶ basilico
- ▶ burro
- ▶ olio extravergine d'oliva
- ▶ sale

- Prendete le fette di pancetta e friggetele in padella con una noce di burro (sarà sufficiente un minuto per lato).
- Disponete le fette su un piatto e dividete in 4 parti ogni tomino. Ponete i pezzetti di tomino al centro di ogni fetta di pancetta, arrotolate le fette e chiudetele con uno stuzzicadenti.
- Trasferite gli involtini in una teglia e passate in forno a 180°C per qualche minuto, finché il formaggio non si sarà fuso.
- Sfornate e servite accompagnando con un'insalata di pomodorini condita con un filo d'olio un pizzico di sale e qualche fogliolina di basilico.



Antipasti caldi



19 Gamberi al vapore in citronette allo zenzero

🕒 10 min. 🍳 5 min.



Ingredienti

- ▶ 400 g di code di gamberi
- ▶ 2 limoni
- ▶ zenzero in polvere
- ▶ peperoncino
- ▶ olio extravergine d'oliva
- ▶ sale

- Per prima cosa preparate la citronette allo zenzero: in una ciotolina spremete il succo di un limone, quindi aggiungete qualche cucchiaino d'olio, un pizzico di sale e 2 cucchiaini di zenzero in polvere; emulsionate bene e tenete da parte.
- Sciacquate le code di gamberi sotto l'acqua corrente e asciugateli con carta assorbente. Cuoceteli a vapore adagiati su fettine di limone per circa 4-5 minuti.
- Disponete i gamberi su un piatto da portata, irrorateli con la citronette allo zenzero e servite.



Antipasti caldi



20 Involtini di melanzane all'ateniese



Ingredienti

- ▶ 1 melanzana grande
- ▶ 200 g di feta
- ▶ 120 g di olive nere denocciolate
- ▶ 60 g di passata di pomodoro
- ▶ 1 spicchio d'aglio
- ▶ 40 g di noci sgusciate
- ▶ basilico
- ▶ olio extravergine d'oliva
- ▶ sale

🕒 15 min. 🍳 20 min. + 30 min.



- Mondate la melanzana e ricavatene 12 fette sottili. Poggiatele su un tagliere recclinato con del sale per circa 30 minuti.
- Nel frattempo in una padella antiaderente scaldate un filo d'olio lo spicchio d'aglio; fate cuocere per 10 minuti; quasi a fine cottura regolate di sale.
- Sciacquate le melanzane, asciugatele, friggetele in abbondante olio per qualche minuto, poi adagiatele su carta assorbente.
- Mettete le melanzane su un vassoio e cospargetele con un po' di salsa, la feta tagliata a cubetti, le olive spezzettate e un po' di basilico spezzettato.
- Arrotolate le melanzane e formate dei piccoli cilindri che disporrete in una pirofila unta d'olio; infine irrorate gli involtini la salsa avanzata.
- Mettete in forno già caldo a 180°C per circa 15 minuti, poi sfornate e servite guarnendo con basilico e un trito di noci.

Antipasti caldi





21 Quiche Lorraine in monoporzioni



Ingredienti

- ▶ 220 g di pasta brisée
- ▶ 80 g di groviera
- ▶ 200 g di pancetta affumicata
- ▶ 4 uova
- ▶ 3 dl di panna da cucina
- ▶ noce moscata
- ▶ burro
- ▶ olio extravergine d'oliva
- ▶ sale, pepe

🕒 20 min. 🍳 30 min. + 10 min.



● Prendete 4 stampini monoporzione, imburrateli e stendetevi la pasta brisée, facendola aderire per bene e pareggiando i bordi con un coltello. Versatevi dei fagioli o dei ceci secchi e mettete gli stampini in forno preriscaldato a 190°C per 15 minuti.

● Nel frattempo tagliate la pancetta affumicata a dadini e fatela rosolare in una padella antiaderente con un filo d'olio finché non diventa croccante, poi adagiatela su un foglio di carta assorbente. Prendete gli stampini dal forno e distribuitevi il formaggio grattugiato e i dadini di pancetta affumicata.

● In una terrina sbattete le uova insieme alla panna, aggiungete un pizzico di noce moscata, di pepe e un po' di sale; e amalgamate il tutto in una crema e versatela negli stampini.

● Infornate le mini-quiche a 180°C per 15 minuti. Togliete dal forno, lasciate riposare 10 minuti e servite.



Antipasti caldi



22 Vongole veraci con verdure

🕒 10 min. 🍳 10 min. + 1 h



Ingredienti

- ▶ 1 kg di vongole veraci
- ▶ 2 cipolle
- ▶ 2 pomodori
- ▶ 2 spicchi d'aglio
- ▶ 2 dl di vino bianco secco
- ▶ prezzemolo
- ▶ olio extravergine d'oliva
- ▶ sale, pepe

● Sciacquate le vongole, quindi mettetele a bagno in acqua fredda salata e lasciatele spurgare per almeno un'ora, cambiando l'acqua un paio di volte.

● Tagliate a pezzetti le cipolle e i pomodori a cubetti. Pestate gli spicchi d'aglio e buttateli, insieme ad abbondante prezzemolo tritato, in una casseruola con l'olio. Aggiungetevi anche le verdure e saltatele per qualche minuto.

● Versate nella casseruola le vongole e fatele aprire a fuoco vivace; quindi pepate e bagnate con il vino bianco.

● Coprite e fate cuocere per altri 5 minuti, quindi trasferite in un piatto da portata, guarnite con un ciuffetto di prezzemolo tritato e servite.



Antipasti caldi



23 Canestrini alla carne speziata



Ingredienti

- ▶ 4 fogli di pasta fillo
- ▶ 240 g di macinato di manzo
- ▶ 100 g di piselli surgelati
- ▶ 80 g di mais al vapore
- ▶ 100 g di pomodori
- ▶ 2 cipollotti
- ▶ coriandolo in polvere
- ▶ zenzero in polvere
- ▶ curcuma
- ▶ basilico
- ▶ burro
- ▶ olio extravergine d'oliva
- ▶ sale, pepe

⌚ 30 min. 🍳 20 min.



● Tagliate ciascun foglio di pasta fillo in 4 rettangoli e spennellateli con un po' di burro fuso; rivestite 4 stampini mono- porzione tondi con carta da forno e modellate i cestini sovrapponendo i 4 rettangoli in ogni stampino. Coprite il fondo con carta da forno, distribuite un po' di fagioli secchi e infornate a 200°C per una decina di minuti. Toglieteli dal forno, lasciate raffreddare e sformateli.

● Nel frattempo affettate un cipollotto e fatelo rosolare con un filo d'olio in una padella antiaderente; unite la carne macinata, salate, aggiungete le spezie e fatela dorare; bagnate con il vino e lasciate cuocere per circa 20 minuti.

● A parte scottate i piselli in poca acqua salata, scolateli e rosolateli in padella per 5 minuti con il cipollotto affettato, i pomodori tagliati a cubetti e il mais; regolate di sale e unite alla carne.

● Farcite i cestini di pasta con il ripieno di carne, guarnite con basilico e servite.

Antipasti caldi





24 Peperoni al forno ripieni di riso



Ingredienti

- ▶ 4 peperoni rossi piccoli
- ▶ 1 peperone giallo
- ▶ 200 g di riso
- ▶ 2 gambi di sedano
- ▶ 1 cipolla piccola
- ▶ 4 pomodori
- ▶ 1 dado vegetale (per 1 l di brodo)
- ▶ prezzemolo
- ▶ burro
- ▶ olio extravergine d'oliva
- ▶ sale

🕒 20 min. 🍳 1 h



● Lavate i peperoni; a quelli rossi tagliate la parte superiore, eliminate i semi e la parte filamentosa bianca. Sistemateli capovolti su un panno pulito.

● Riducete a listarelle sottili il peperone giallo. Tagliate a pezzi anche il sedano e i pomodori. Tritate finemente la cipolla e fatela appassire nell'olio, aggiungete il sedano, le listarelle di peperone e i pomodori tagliati a dadini. Salate e cuocete a fuoco moderato per 5 minuti.

● Unitevi il riso e man mano aggiungete il brodo vegetale bollente. A cottura ultimata mantecate il risotto a fuoco spento con una noce di burro e una spolverata di prezzemolo tritato.

● Farcite i peperoni con il riso e sistemateli in una pirofila; chiudeteli con le calottine tenute da parte, irrorate con un filo d'olio e infornate per 50-60 minuti a 200°C; per gli ultimi 10 minuti di cottura eliminate le calottine. Lasciate intiepidire leggermente prima di servire.

Antipasti caldi





25 Ricotta al forno con pomodorini

⌚ 15 min. 🍳 45 min.



Ingredienti

- ▶ 600 g di ricotta
- ▶ 400 g di pomodorini
- ▶ 2 uova
- ▶ 40 g di parmigiano grattugiato
- ▶ 1/2 limone
- ▶ 1 spicchio d'aglio
- ▶ origano
- ▶ basilico
- ▶ burro
- ▶ olio extravergine d'oliva
- ▶ sale, pepe

● Sbattete gli albumi in una ciotola, poi unite la ricotta, amalgamate e profumate con la scorza grattugiata di limone. Aggiustate di sale e pepe.

● Disponete il composto in 4 stampini monoporzione a cerniera imburrati (se non li avete, usate dei normali stampini rivestiti con carta da forno), quindi mettetelo in forno caldo a 180°C per 45 minuti.

● Nel frattempo in una padella fate imbiondire lo spicchio d'aglio con un po' d'olio, aggiungete i pomodorini e cuocete per 6-8 minuti. Condite con sale, origano e alcune foglie di basilico.

● A cottura ultimata sformate la ricotta, trasferitela in un piatto da portata e servite con i pomodorini saltati.



Antipasti caldi



26 Tapas di frittelle aromatiche al baccalà

🕒 20 min. 🍳 15 min.



Ingredienti

- ▶ 600 g di baccalà già ammollato
- ▶ 100 g di farina
- ▶ 1 cucchiaino scarso di bicarbonato
- ▶ prezzemolo
- ▶ basilico
- ▶ timo
- ▶ olio per friggere

- Private i filetti di baccalà della pelle ed eventuali lisce.
- Preparate una pastella con la farina e 2 dl di acqua fredda, poi aggiungete il baccalà spezzettato, le erbe aromatiche e il bicarbonato.
- Amalgamate bene gli ingredienti così da ottenere un composto abbastanza denso. In un tegame scaldate abbondante olio per friggere, quindi immergetevi l'impasto di baccalà a cucchiariate e cuocete le frittelle finché non saranno dorate.
- Via via che le frittelle sono pronte, toglietele dal fuoco con una schiumarola e posatele su carta assorbente da cucina. Servitele calde.



Antipasti caldi



27 Patate rosse con panna e uova di salmone

🕒 10 min. 🕒 1 h



Ingredienti

- ▶ 4 patate rosse
- ▶ 40 g di uova di salmone
- ▶ 1 dl di panna da cucina
- ▶ 100 g di yogurt greco
- ▶ erba cipollina
- ▶ sale, pepe

● Lavate le patate con la buccia, asciugatele, salatele e avvolgete ognuna prima nella carta da forno, poi nell'alluminio, quindi mettetele in forno a 180°C per circa un'ora.

● Sfornatele e lasciatele riposare per un paio di minuti. Scartate le patate ed eliminate la parte superiore di ognuna, asportando anche un po' della polpa centrale.

● Mescolate la panna con lo yogurt e salate leggermente; con il composto ottenuto farcite ogni patata, quindi disponetevi un cucchiaino di caviale. Terminate con una spolverata di pepe, qualche filo di erba cipollina spezzettato e servite.



Antipasti caldi



28 Tempura di gamberi all'orientale



Ingredienti

- ▶ 400 g di code di gamberi
- ▶ 100 g di farina
- ▶ 2 dl d'acqua gassata ghiacciata
- ▶ 1 uovo
- ▶ salsa di soia
- ▶ ghiaccio
- ▶ prezzemolo
- ▶ olio per friggere
- ▶ sale

🕒 20 min. 🍳 15 min.



- Sciacquate le code di gamberi sotto l'acqua corrente, quindi asciugatele con carta assorbente.
- La pastella dovrà essere ghiacciata, perciò prendete un contenitore e mettetevi dei cubetti di ghiaccio. Al suo interno ponete un recipiente di metallo, sbattete il tuorlo, incorporate l'acqua gassata gelata e infine la farina. Mescolate, ma non troppo: l'impasto non deve risultare coloso.
- Prendete il wok e scaldatevi dell'olio per friggere fino alla temperatura di 180°C. Immergete i gamberi nella pastella e friggete, facendo dorare bene ogni lato. Quando saranno ben croccanti togliete i gamberi dall'olio e poneteli su carta assorbente.
- Servite la tempura ben calda spolverando con prezzemolo tritato e accompagnando con salsa di soia.



Antipasti caldi



29 Involtini vegetariani di cavolo



Ingredienti

- 8 foglie di cavolo cappuccio
- 2 carote
- 1 patata
- 720 g di fave intere (o 120 g già sgranate)
- 1 gambo di sedano
- 1 cipollotto
- 400 g di pomodori pelati
- 1 uovo
- 40 g di parmigiano grattugiato
- 20 g di pangrattato
- 20 g di farina
- noce moscata
- olio extravergine d'oliva
- sale, pepe

🕒 30 min. 🍳 30 min.



● Sciacquate le foglie di cavolo e lessatele in acqua salata bollente per 5 minuti, quindi scolatele e disponetele ben stese su un canovaccio. Pelate le carote e le patate e riducetele a pezzetti, tagliate anche il gambo di sedano.

● Lessate gli ingredienti preparati e le fave sgranate in acqua bollente salata per 10 minuti; scolateli e versateli in una padella nella quale avrete fatto dorare in un filo d'olio il cipollotto affettato. Cuocete per qualche minuto, salate, pepate, quindi passate al setaccio le verdure.

● Unite l'uovo sbattuto con il parmigiano, una spolverata di noce moscata e il pangrattato; distribuite un po' di composto sulle foglie, arrotolatele, passatele nella farina e rosolatele in una padella con un filo d'olio.

● In una pirofila versate i pelati spezzettati, unite gli involtini, regolate di sale e infornate a 200°C per 20 minuti. Servite guarnendo con prezzemolo tritato.



Antipasti caldi



30 Cappelle di porcini con ripieno di carne

🕒 20 min. 🍳 30 min.



Ingredienti

- ▶ 8 funghi porcini
- ▶ 100 g di macinato di manzo
- ▶ 1 salsiccia
- ▶ 1 uovo
- ▶ 80 g di pane raffermo
- ▶ 40 g di parmigiano grattugiato
- ▶ prezzemolo
- ▶ burro
- ▶ sale, pepe

● Pulite i funghi con un panno umido eliminando le parte terrose. Separate le cappelle dai gambi; tagliate questi ultimi a pezzetti e fateli rosolare in una padella con una noce di burro per 10 minuti circa, fino a quando l'acqua di vegetazione non si sarà asciugata.

● A questo punto aggiungete la carne macinata, la salsiccia spellata e spezzettata, la mollica del pane bagnata e strizzata, quindi aggiustate di sale e pepe e lasciate cuocere per 10 minuti. Quindi togliete dal fuoco, lasciate intiepidire e amalgamate il composto con l'uovo sbattuto.

● Imburrate una pirofila e disponetevi le cappelle dei funghi. Riempitele con il composto preparato e infornate per 10 minuti a 200°C.

● Sfornate, spolverate ogni fungo con il parmigiano grattugiato, il prezzemolo tritato e servite.



Antipasti caldi



31 Ventagli di sfoglia del salumiere



Ingredienti

- ▶ 220 g di pasta sfoglia
- ▶ 200 g di prosciutto cotto
- ▶ 160 g di fontina
- ▶ 200 g di passata di pomodoro
- ▶ 1 spicchio d'aglio
- ▶ olio extravergine d'oliva
- ▶ sale

🕒 20 min. 🍳 25 min. + 20 min. ☆☆☆

- In una padella con un filo d'olio fate dorare lo spicchio d'aglio; quindi versatevi la passata di pomodoro e fatela cuocere a fuoco dolce per una decina di minuti; a fine cottura regolate di sale.
- Stendere la sfoglia, bucherellatela con una forchetta e spalmatela uniformemente con la salsa di pomodoro preparata. Ricoprite prima con il prosciutto, poi con la fontina tagliata a fette.
- Una volta farcita ripiegate la sfoglia arrotolandola dalle due estremità verso il centro, in modo da formare due rotoli vicini. Quindi avvolgete il rotolo in un foglio di carta da forno e riponete in frigorifero per almeno 20 minuti.
- Togliete il rotolo dal frigorifero, eliminate la carta e tagliatelo a fette regolari di circa 1 cm. Infornate in forno già caldo a 200°C per circa un quarto d'ora, fino a quando i ventagli si doreranno. Sfornate e lasciate raffreddare un po' prima di servire.

Antipasti caldi





32 Coppette di peperoni con funghi e bufala

🕒 20 min. 🍳 40 min.



Ingredienti

- ▶ 2 peperoni verdi piccoli
- ▶ 240 g di funghi misti
- ▶ 200 g di mozzarella di bufala
- ▶ 1 spicchio d'aglio
- ▶ 1 scalogno
- ▶ 1 dado ai funghi
- ▶ 0,4 dl di vino bianco secco
- ▶ basilico
- ▶ olio extravergine d'oliva
- ▶ sale

● Soffriggete l'aglio tagliato a metà e privato dell'anima, lo scalogno e la carota finemente tritati; quando le verdure saranno stufate unite i funghi e insaporite con 1/2 dado; quando l'acqua di cottura si sarà asciugata sfumate con il vino e portate a cottura.

● Nel frattempo tagliate a metà i peperoni per la lunghezza, eliminate il gambo e i semi, quindi metteteli in una teglia, ungeteli con un filo d'olio; coprite la teglia con un foglio di carta alluminio e infornate per 10 minuti a 200°C.

● Tagliate a dadini la mozzarella, mescolatene 3/4 ai funghi e pepate. Farcite i peperoni con il ripieno, aggiungete sul fondo della teglia un paio di cucchiai d'acqua e il dado rimasto.

● Coprite con carta alluminio e infornate a 180°C per 30 minuti. Eliminate il foglio d'alluminio, unite la mozzarella rimasta e, non appena si sarà sciolta, togliete dal forno e completate; con foglie di basilico.

Antipasti caldi





33 Vol-au-vent con crema di asparagi e prosciutto

🕒 20 min. 🍳 15 min.



Ingredienti

- ▶ 8 vol-au-vent
- ▶ 200 g di asparagi
- ▶ 80 g di prosciutto crudo
- ▶ 160 g di fontina
- ▶ 2 uova
- ▶ 1 dl di latte
- ▶ 20 g di parmigiano grattugiato
- ▶ burro
- ▶ sale

● Mondate gli asparagi eliminando le parti più dure e lessateli in acqua salata bollente per 10 minuti, quindi tagliateli a pezzi, trasferiteli in una padella con del burro e fateli saltare insieme al prosciutto crudo spezzettato per qualche minuto, aggiustando di sale, pepe.

● Riducete la fontina a dadini e fatela sciogliere in un pentolino a bagnomaria, aggiungendo il latte e mescolando sempre. Quando si sarà fusa incorporate anche i tuorli uno alla volta.

● Spegnete il fuoco e unite gli asparagi e il prosciutto alla fonduta, mescolate amalgamando e completate con prezzemolo tritato.

● Farcite i vol-au-vent. Mettete sopra ogni vol-au-vent una spolverata di parmigiano e infornate a 180°C per 5 minuti. Servite caldi.



Antipasti caldi



34 Patate ripiene al groviera e speck



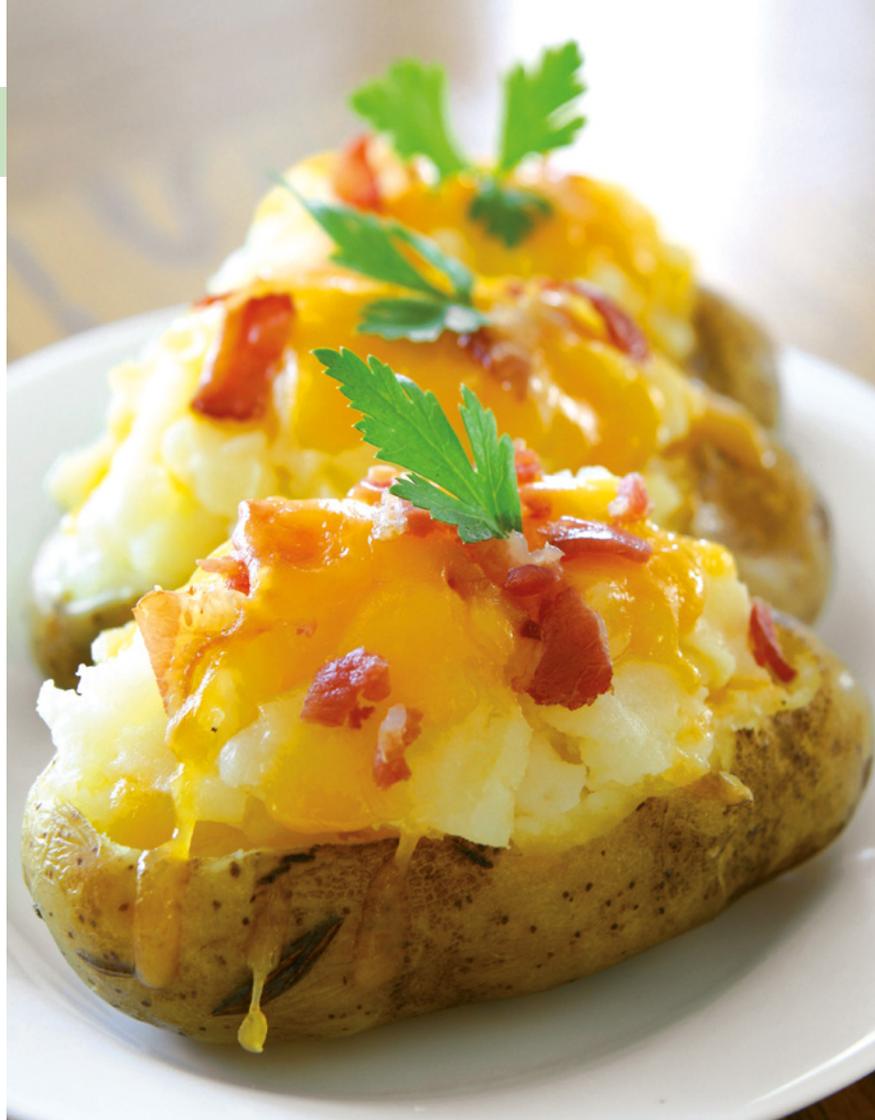
Ingredienti

- ▶ 4 patate medie
- ▶ 60 g di speck
- ▶ 60 g di groviera
- ▶ burro
- ▶ prezzemolo
- ▶ sale, pepe

🕒 10 min. 🍳 50 min.



- Lavate le patate e avvolgetele una per una in un foglio di alluminio. Mettetele in forno a 200°C per 40 minuti.
- Togliete le patate dall'alluminio, tagliate la calotta e scavatele. Lavorate un po' il contenuto con una forchetta e reinseritelo nelle patate svuotate.
- Sopra ogni patata disponete un fiocchetto di burro un po' di groviera tagliata a pezzettini e lo speck spezzettato.
- Mettete le patate in una teglia leggermente imburata e cuocetele nel forno a 220°C per 10 minuti circa. Sfornate, aggiungete di sale e pepe, guarnite con una fogliolina di prezzemolo e servite calde.



Antipasti caldi



35 Crostatine sfiziose all'ortolana



Ingredienti

- ▶ 220 g di pasta brisée
- ▶ 100 g di piselli surgelati
- ▶ 2 carote
- ▶ 2 patate
- ▶ 1 gambo di sedano
- ▶ 1 cipolla
- ▶ 60 g di pecorino
- ▶ olio extravergine d'oliva
- ▶ sale

🕒 20 min. 🍳 20 min.



- Imburrate e infarinate 4 stampini per crostatine e foderateli con la pasta brisée; bucherellate la pasta con i rebbi di una forchetta; coprite le crostatine con un foglio di carta da forno sul quale metterete una manciata di fagioli secchi e infornate a 200°C per 15 minuti circa, fino a quando le crostatine risulteranno appena dorate. Infine sfornate e lasciate intiepidire.

- Nel frattempo tritate la cipolla e fate la rosolare in un tegame con un filo d'olio; quando sarà morbida unite i piselli e le altre verdure tagliate a cubetti, regolate di sale e lasciate cuocere per 5 minuti; unite un po' d'acqua e continuate la cottura fino a quando le verdure non risulteranno morbide e il liquido sarà evaporato. Togliete dal fuoco, spolverate con il pecorino grattugiato e mescolate.

- Sfornate le crostatine ormai tiepide, riempitele con le verdure, poi adagiatele sulla placca da forno e fatele dorare a 180°C per 5 minuti. Servite calde.

Antipasti caldi





36 Tortino di patate farcito ai funghi



Ingredienti

- 600 g di patate
- 280 g di funghi misti surgelati
- 2 uova
- 1 spicchio d'aglio
- 80 g di formaggio Asiago
- 1 dl di vino bianco secco
- 40 g di parmigiano grattugiato
- 20 g di pangrattato
- prezzemolo
- noce moscata
- burro
- olio extravergine d'oliva
- sale, pepe

🕒 20 min. 🕒 1 h e 20 min.



● Lessate le patate fino a quando la buccia non si sarà crepata; scolatele e lasciatele raffreddare in acqua fredda.

● Nel frattempo preparate un battuto di prezzemolo e aglio e fatelo rosolare in una padella antiaderente con alcuni cucchiari d'olio; versatevi i funghi, fateli rosolare per pochi minuti, poi bagnate con il vino; quando sarà evaporato regolate di sale e pepe e cuocete per 5 minuti.

● Riducete le patate in purea, mettetela in una ciotola e insaporitela con sale, pepe e noce moscata. Aggiungete le uova sbattute e mescolate con cura.

● Imburrate una teglia tonda da forno, cospargetela con un po' di pangrattato e versatevi uno strato di patate; farcite con i funghi, l'Asiago affettato e metà del parmigiano. Ricoprite con la purea rimasta, livellate e cospargete la superficie con il restante pangrattato e fiocchetti di burro. Infornate a 200°C per 45 minuti.

Antipasti caldi





37 Melanzane ripiene alle verdure tricolori



Ingredienti

- ▶ 2 melanzane
- ▶ 2 pomodori
- ▶ 2 zucchine
- ▶ 100 g di ricotta
- ▶ 1 cipolla
- ▶ 1 spicchio d'aglio
- ▶ basilico
- ▶ olio extravergine d'oliva
- ▶ sale, pepe

🕒 20 min. 🍳 30 min.



- Lavate le melanzane, tagliatele a metà nel senso della lunghezza e scavatele, mettendo da parte la polpa. Tagliate i pomodori a spicchi e le zucchine a julienne.
- In una padella soffriggete in olio caldo la cipolla tritata con l'aglio, aggiungete la polpa delle melanzane e lasciate cuocere per una decina di minuti; infine regolate di sale e pepe.
- Prendete le melanzane e farcitele con il composto ottenuto, i pomodori e le zucchine. Mettete in forno a 180°C per 20 minuti circa.
- Nel frattempo lavorate la ricotta con una forchetta e lavate il basilico. Togliete le melanzane dal forno e completate il piatto con fiocchi di ricotta e foglioline di basilico.



Antipasti caldi



38 Patate con pancetta e pomodorini

🕒 10 min. 🍳 20 min.



Ingredienti

- ▶ 4 patate medie
- ▶ 80 g di pancetta a fette sottili
- ▶ 80 g di pomodorini
- ▶ rucola
- ▶ burro
- ▶ sale, pepe

- Lavate le patate e lessatele per 10 minuti in acqua bollente, fino a farle diventare tenere. Scolatele e tagliatele a metà.
- Rosolate le fette di pancetta con un po' di burro in una padella antiaderente per pochi minuti, fino a quando saranno croccanti.
- Dorate le patate al grill per 10 minuti voltandole a metà cottura. Disponetele su un piatto da portata e su ognuna mettete un po' di pancetta, qualche pomodorino tagliato a metà e qualche foglia di rucola. Aggiustate di sale e pepe e servite.



Antipasti caldi



39 Torrette di verdure e formaggio caprino



Ingredienti

- ▶ 1 melanzana
- ▶ 4 carote
- ▶ 2 pomodori
- ▶ 200 g di asparagi
- ▶ 200 g di formaggio caprino semistagionato
- ▶ olio extravergine d'oliva
- ▶ sale, pepe

🕒 10 min. 🍳 15 min.



- Lavate e mondate la melanzana, quindi tagliatela a fette e friggetela in padella con un filo d'olio; poi salatele e adagiatele su carta assorbente.
- Mondate le carote e, servendovi di un pelapatate o di una mandolina, tagliatele per il lungo a fette molto sottili; quindi mettetele in una padella con poco olio e un pizzico di sale e fate rosolare appena. Tagliate a fette i pomodori, e rosolate anche questi in padella, regolando di sale.
- Mondate gli asparagi, eliminando le parti più dure, lavateli e lessateli in acqua bollente per circa 10 minuti.
- Realizzate delle torrette disponendo in successione: fette di melanzana, di carote, di pomodori, punte di asparagi e per chiudere una fetta di caprino su ogni torretta. Servite calde.



Antipasti caldi



40 Spiedini grigliati di tofu e verdure

🕒 20 min. 🍳 10 min.



Ingredienti

- ▶ 240 g di tofu
- ▶ 2 zucchine
- ▶ 1/2 peperone giallo
- ▶ 1/2 peperone rosso
- ▶ 100 g di funghi champignon
- ▶ 1 cipolla rossa
- ▶ 1 spicchio d'aglio
- ▶ salsa di soia
- ▶ prezzemolo
- ▶ olio extravergine d'oliva
- ▶ sale, pepe

● Tagliate il tofu a cubetti, poi pulite e tagliate anche le verdure: le zucchine a rondelle, i funghi, le cipolle e i peperoni a pezzetti. Infilzate quindi le verdure e il tofu alternando a piacere.

● Riscaldate il grill e nel frattempo preparate la salsa per condire gli spiedini: mescolate un po' d'olio, un po' di salsa di soia e lo spicchio d'aglio tritato.

● Spennellate gli spiedini e grigliateli per una decina di minuti. Adagiateli su un piatto da portata e guarnite con foglioline di prezzemolo accompagnando dalla salsa.



Antipasti caldi



41 Tartine con scamorza e crema di sesamo

🕒 20 min. 🍳 10 min.



Ingredienti

Per le tartine

- ▶ 8 fette di pane casereccio
- ▶ 100 g di scamorza
- ▶ 1/2 peperone rosso
- ▶ 30 g di semi di sesamo
- ▶ menta

Per la crema

- ▶ 250 g di semi di sesamo
- ▶ 1 cucchiaino di miso
- ▶ olio di semi

● Per prima cosa preparate la crema di sesamo. Mettete una padellina a fuoco alto e tostate i semi di sesamo mescolandoli di tanto in tanto. Saranno pronti quando inizieranno a scoppiettare (5-10 minuti). Frullateli aggiungendo il miso e via via l'olio quanto basta per fare una salsina.

● Prendete le fette di pane, mettete su ognuna una fetta di scamorza affumicata e passate in forno caldo per 5 minuti.

● Togliete dal forno e mettete una cucchiainata di crema di sesamo, un pizzico di semi, alcune fettine sottili di peperone e qualche fogliolina di menta. Servite.



Antipasti caldi



42 Rotolini golosi con prugne e bacon



Ingredienti

- ▶ 240 g di prugne secche denocciate
- ▶ 100 g di bacon
- ▶ olio extravergine d'oliva

🕒 5 min. 🍳 10 min.



- Fate rinvenire in acqua per 15 minuti le prugne e asciugatele bene. Tagliate il bacon a strisce, dividendo ogni fetta in due parti di dimensioni uguali.
- Avvolgete ogni prugna in un pezzettino di bacon e fermate gli involtini con uno stuzzicadenti.
- Ungete una teglia, disponetevi sopra gli involtini e mettete tutto in forno caldo a 180°C e lasciate cuocere per 10 minuti.



Antipasti caldi



43 Crocchette di broccoli e patate



Ingredienti

- ▶ 400 g di broccoli
- ▶ 400 g di patate
- ▶ 40 g di pecorino
- ▶ 100 g di fontina
- ▶ 3 uova
- ▶ pangrattato
- ▶ aglio in polvere
- ▶ olio per friggere
- ▶ sale

🕒 10 min. 🍳 30 min.



- Lavate le patate e lessatele; poi lasciatele raffreddare e sbucciatele. Mondate i broccoli, divideteli in cimette, lavateli e lessateli.
- Schiacciate le verdure lesse con una forchetta e amalgamate in un composto il più possibile omogeneo.
- Aggiungete un cucchiaino di aglio in polvere, il pecorino grattugiato e la fontina grattugiati, 1 uovo, un pizzico di sale e un pugno di pangrattato. Continuate a mescolare per amalgamare bene il tutto.
- In una padella antiaderente versate abbondante olio e fatelo scaldare. Formate con le mani delle polpettine e passatele prima nelle uova sbattute e poi nel pangrattato, quindi friggetele finché non saranno dorate. Mettetele su un foglio di carta assorbente e servitele calde.



Antipasti caldi



44 Deperoni ripieni di riso e carne

🕒 20 min. 🍳 1 h



Ingredienti

- ▶ 4 peperoni piccoli
- ▶ 120 g di macinato di manzo
- ▶ 120 g di macinato di maiale
- ▶ 160 g di riso
- ▶ 600 g di passata di pomodoro
- ▶ 40 g di pecorino
- ▶ 1 cipolla
- ▶ 1 spicchio d'aglio
- ▶ 2 dl di vino rosso
- ▶ prezzemolo
- ▶ olio extravergine d'oliva
- ▶ sale, pepe

● Lavate bene i peperoni e tagliate la parte superiore, togliendo i semi e i filamenti bianchi. Cuocete il riso in una pentola con acqua bollente leggermente salata.

● Nel frattempo in una padella antiaderente versate un po' d'olio e fatevi rosolare la cipolla tritata, quindi unite la carne di manzo e di maiale. Quando sarà ben rosolata, sfumate con il vino e lasciate evaporare. Infine cospargete con un ciuffo di prezzemolo tritato e aggiunstate di sale e pepe.

● Quando il riso sarà cotto scolatelo, conditelo con il pecorino grattugiato e mescolatelo alla carne; poi riempite i peperoni con il composto.

● In una teglia versate sul fondo la passata di pomodoro, un filo d'olio, l'aglio tritato, un pizzico di sale e un po' d'acqua, quindi infornate a 180°C per 40-45 minuti.

Antipasti caldi





45 Pomodori ripieni con riso e bufala

⌚ 20 min. 🍳 40 min.



Ingredienti

- ▶ 4 pomodori
- ▶ 120 g di riso
- ▶ 160 g di mozzarella di bufala
- ▶ 1 spicchio d'aglio
- ▶ 40 g di ricotta stagionata
- ▶ erba cipollina
- ▶ burro
- ▶ olio extravergine d'oliva
- ▶ sale

● Lavate i pomodori e tagliate la parte superiore. Svutateli mettendo da parte la polpa, salateli e capovolgeteli, affinché perdano l'acqua di vegetazione.

● In una casseruola sciogliete una noce di burro con un filo d'olio e lo spicchio d'aglio, quindi aggiungete la polpa dei pomodori tritata e mescolate.

● Ora aggiungete il riso e fate cuocere per 10 minuti, mescolando di tanto in tanto. Se serve aggiungete un po' di acqua calda. A cottura ultimata condite con la ricotta grattugiata e abbondante erba cipollina tritata.

● Prendete i pomodori e mettetevi dentro qualche pezzettino di mozzarella, poi riempiteli con il riso e disponeteli in una teglia oliata.

● Fate cuocere in forno già caldo a 180°C, per mezzora. Sfornate, sistemate i pomodori su un piatto da portata e guarnite con altra erba cipollina spezzettata.

Antipasti caldi





46 Deperoni ripieni al riso e verdure

🕒 20 min. 🍳 45 min.



Ingredienti

- ▶ 4 peperoni gialli piccoli
- ▶ 160 g di riso
- ▶ 200 g di fagioli cannellini lessi
- ▶ 1 porro
- ▶ 2 carote
- ▶ 2 zucchine
- ▶ 1 gambo di sedano
- ▶ 1 scalogno
- ▶ 1 dado vegetale (per 6 dl di brodo)
- ▶ 600 g di passata di pomodoro
- ▶ timo
- ▶ olio extravergine d'oliva

● Lavate i peperoni e tagliate la parte superiore, quindi eliminate i filamenti e i semi. Mondate il porro, lavatelo e tagliatelo a rondelle sottili. Mondate e lavate anche le carote, le zucchine e il sedano e tagliateli a pezzetti.

● In una casseruola fate soffriggere il porro in un po' d'olio; dopo 4-5 minuti aggiungete le carote, le zucchine e il sedano tagliati a pezzetti.

● Fate andare qualche minuto, quindi versatevi il riso e portate a cottura unendo il brodo poco alla volta. Infine aggiungete i fagioli lessi e profumate con un po' di timo tritato.

● Riempite i peperoni con il composto, rimettete le calotte e disponeteli in una teglia sul fondo della quale avrete versato la passata condita con lo scalogno tritato, un pizzico di sale e un filo d'olio.

● Cuocete in forno a 200°C per 20 minuti circa, quindi togliete le calottine e fate cuocere per altri 10 minuti.

Antipasti caldi





47 Crocchette di zucca e formaggio

🕒 20 min. 🍳 40 min.



Ingredienti

- ▶ 500 g di zucca
- ▶ 60 g di scamorza affumicata
- ▶ 60 g di fontina
- ▶ 40 g di pecorino
- ▶ 100 g di pangrattato
- ▶ 2 uova
- ▶ 20 g di farina
- ▶ 60 g di amaretti
- ▶ noce moscata
- ▶ olio extravergine d'oliva
- ▶ sale, pepe

● Lavate la zucca, tagliatela a fette e fate-la cuocere, con la buccia, per 20 minuti in forno ben caldo appoggiata sulla griglia. Quindi spezzettate la polpa e passatela al mixer ancora calda, ottenendo una purea grossolana. Scolate il liquido di troppo.

● Riducete a pezzettini la scamorza e la fontina e amalgamateli alla zucca. Sbriciolate gli amaretti e mescolateli al composto.

● Unite anche un uovo, 40 g di pangrattato, il pecorino grattugiato, sale, pepe, noce moscata e qualche cucchiaino d'olio; amalgamate e se l'impasto risulta troppo morbido aggiungete altro pangrattato.

● Modellate con le mani le crocchette, passatele nella farina, nell'uovo rimasto, sbattuto, e infine nel pangrattato che vi sarà avanzato. Disponete su una teglia foderata con carta da forno e infornate a 220°C per 20 minuti finché saranno dorate. Servite le crocchette calde.

Antipasti caldi





48 Deperoni ripieni con ricotta e verdure



Ingredienti

- ▶ 4 peperoni rossi piccoli
- ▶ 200 g di ricotta
- ▶ 1 melanzana piccola
- ▶ 2 pomodori
- ▶ 4 filetti d'acciuga sottolio
- ▶ 40 g di parmigiano grattugiato
- ▶ 1 spicchio d'aglio
- ▶ 20 g di capperi sotto sale
- ▶ 20 g di pinoli
- ▶ origano
- ▶ olio extravergine d'oliva
- ▶ sale, pepe

🕒 20 min. 🍳 1 h



- Lavate i peperoni, tagliate la loro sommità (a circa 3/4 della lunghezza) e puliteli all'interno. Pelate i pomodori e la melanzana e tagliateli a dadini.
- Tritate lo spicchio d'aglio, mettetelo in una padella antiaderente con un po' d'olio e fatevi dorare la melanzana per qualche minuto, quindi aggiungete i pomodori, aggiustate di sale e fate cuocere per una decina di minuti.
- In un recipiente, ponete la ricotta, i capperi dissalati, le acciughe tritate, i pinoli, il pepe, l'origano e il composto di melanzane e pomodori.
- Mescolate amalgamando bene gli ingredienti e con l'impasto ottenuto riempite i peperoni. Ungete una teglia e disponetevi i peperoni ripieni e, negli spazi vuoti, le sommità messe da parte.
- Cospargete i peperoni di formaggio grattugiato, infornateli a 180°C per circa 45 minuti; serviteli caldi.

Antipasti caldi





49 Patate al cartoccio allo yogurt



Ingredienti

- ▶ 4 patate medie
- ▶ 240 g di yogurt greco
- ▶ erba cipollina
- ▶ sale, pepe

🕒 10 min. 🍳 45 min.



● Fate scaldare il forno a 200°C. Lavate le patate e, senza asciugarle, cospargetele di sale, poi avvolgetele singolarmente in un foglio di carta alluminio, chiudendola dentro, ma senza serrare troppo il cartoccio. Mettete le patate in una teglia e infornate facendo cuocere per 45 minuti circa.

● Nel frattempo preparate la salsa, mescolando lo yogurt e un ciuffo di erba cipollina tritata. Sfornate le patate, eliminate la carta e incidete la patata per il lato lungo.

● Divaricate delicatamente le due parti, condite con sale e pepe, versateci sopra la salsa allo yogurt e servite immediatamente.



Antipasti caldi



50 Crostini toscani con fegatini di pollo

🕒 15 min. 🍳 20 min.



Ingredienti

- ▶ 360 g di fegatini di pollo
- ▶ 8 fette di pane toscano
- ▶ 1 cipolla
- ▶ 40 g di capperi sottosale
- ▶ 4 filetti d' acciuga sottolio
- ▶ 1 dado vegetale (per 2 dl di brodo)
- ▶ 1 dl di vin santo
- ▶ olio extravergine d'oliva
- ▶ sale, pepe

- Lavate i fegatini privandoli del fiele. in una padella mettete a soffriggere la cipolla tritata finemente con abbondante olio.

- Mentre la cipolla rosola, aggiungete i fegatini e lasciateli cuocere fino a quando non avranno cambiato colore; quindi bagnate con il vin santo e lasciate cuocere a fuoco medio per una ventina di minuti, aggiungendo, quando occorre, un pochino di brodo.

- Quando saranno cotti tritateli con il passaverdura o con il tritatutto, a seconda della consistenza che preferite. Aggiungete un filo d'olio, il sugo di cottura e i capperi lavati, dissalati e tritati insieme alle acciughe. Regolate di sale e pepe.

- Servite il pâté ancora caldo, accompagnato da fette di pane toscano.



Antipasti caldi



51 Pomodorini al forno con aglio e peperoncino

🕒 10 min. 🍳 1 h



Ingredienti

- ▶ 500 g di pomodorini
- ▶ 1 peperoncino fresco
- ▶ 2 spicchi d'aglio
- ▶ origano
- ▶ timo
- ▶ olio extravergine d'oliva
- ▶ sale, pepe

- Lavate i pomodorini e tagliateli a metà. Disponeteli in una teglia, conditeli con sale, pepe e un filo d'olio.

- Unite gli spicchi d'aglio affettati, il peperoncino tagliato a rondelle e un po' di origano e di timo tritati; cuocete in forno a 180°C per circa 30 minuti.

- Quando i pomodorini saranno appassiti toglieteli dal forno, aggiungete un filo d'olio, qualche fogliolina di timo fresco oppure secco e servite.





52 Pomodori ripieni con caprino e pancetta

🕒 10 min. 🍳 20 min.



Ingredienti

- ▶ 4 pomodori
- ▶ 200 g di formaggio caprino cremoso
- ▶ 80 g di pancetta a fette sottili
- ▶ menta
- ▶ olio extravergine d'oliva
- ▶ sale, pepe

- Tagliate la parte superiore dei pomodori, scavateli, salateli leggermente e capovolgeteli in modo che esca il liquido di vegetazione.

- In un tegame con un po' d'olio fate rosolare a fuoco lento le fette di pancetta ridotte a listarelle finché non saranno leggermente abbrustolite. Quindi aggiungetele al caprino lavorato a crema con una spolverata di pepe.

- Riempite i pomodori con la farcia di caprino e pancetta e disponeteli i pomodori ripieni e infornate a 200°C per una ventina di minuti.

- Quando saranno cotti, togliete i pomodori dal forno, decorateli con foglioline di menta e servite.





53 Patate ripiene alla maniera peruviana

🕒 40 min. 🍳 30 min.



Ingredienti

- ▶ 800 g di patate
- ▶ 3 uova
- ▶ 240 g di macinato di manzo
- ▶ 2 pomodori
- ▶ 40 g di olive nere
- ▶ 1 cipolla
- ▶ 1 spicchio d'aglio
- ▶ 40 g di uvetta
- ▶ 2 chiodi di garofano
- ▶ paprica dolce
- ▶ prezzemolo
- ▶ olio extravergine d'oliva
- ▶ sale, pepe

● Mettete 2 uova in un pentolino con acqua fredda, portatela a bollire, poi fate cuocere per 8 minuti.

● Lavate le patate e in acqua salata fino a quando non saranno morbide. Sbucciatele e schiacciatele, fatele raffreddare e aggiungete un uovo. Lavorate l'impasto finché non diventerà morbido.

● Fate rosolare la cipolla e l'aglio tritati, aggiungete il macinato, i pomodori a pezzetti e cuocete per 10 minuti. Togliete dal fuoco e unite del prezzemolo tritato, un paio di chiodi di garofano, le olive sminuzzate, le uova sode a pezzetti e l'uvetta. Aggiustate di sale, pepe e paprica.

● Con le mani prendete una parte del composto di patate, appiattitelo e ponetevi al centro un po' di carne condita. Piegare i bordi e chiudete dando una forma ovale. Ripetete il procedimento fino a esaurimento degli ingredienti, quindi friggete le "papas rellenas" in abbondante olio e servite.

Antipasti caldi





54 Ratatouille avvolta in fette di melanzana

🕒 20 min. 🍳 45 min.



Ingredienti

- ▶ 3 melanzane lunghe
- ▶ 2 zucchine
- ▶ 1 peperone grande
- ▶ 2 pomodori
- ▶ 1 cipolla
- ▶ 1 spicchio d'aglio
- ▶ basilico
- ▶ olio extravergine d'oliva
- ▶ sale, pepe

● Pulite e lavate le verdure e mettete da parte una melanzana. Versate dell'olio in un tegame, preferibilmente di terracotta, unitevi la cipolla affettata sottilmente e fatela appassire a fuoco dolce.

● Tagliate le melanzane e le zucchine in piccoli pezzi, versateli in una padella e fateli saltare a fuoco vivace con dell'olio. Trasferite le melanzane e le zucchine nel tegame delle cipolle, aggiungete il peperone tagliati a pezzi e soffriggete il tutto per 15 minuti.

● Quindi unitevi i pomodori ridotti a cubetti, l'aglio schiacciato e qualche foglia di basilico spezzettata. Salate, insaporite con del pepe, coprite e lasciate cuocere a fuoco medio per circa 30 minuti, mescolando di tanto in tanto.

● Nel frattempo tagliate la melanzana rimasta a fette sottili nel senso della lunghezza e friggetele in abbondante olio. Queste fette vi serviranno per avvolgere le porzioni di ratatouille nei singoli piatti.

Antipasti caldi





55 Vol-au-vent al prosciutto in crema tonnata

⌚ 20 min. 🍰 5 min. ☆

Ingredienti

- ▶ 8 vol-au-vent
- ▶ 200 g di tonno sottolio
- ▶ 200 g di prosciutto cotto a dadini
- ▶ 2 dl di panna fresca
- ▶ 100 g di ricotta
- ▶ 1 uovo
- ▶ prezzemolo
- ▶ sale, pepe

● Nel mixer ponete il tonno ben sgocciolato dall'olio, aggiungete la ricotta, il tuorlo d'uovo, aggiustate di sale e pepe, quindi frullate il tutto. Versate il composto in una ciotola.

● Montate la panna e aggiungetela delicatamente al composto di tonno facendo attenzione a non smontare il tutto. Da ultimo unite anche i dadini di prosciutto cotto e mescolate.

● Prendete i vol-au-vent, passateli 5 minuti nel forno caldo a 180°C, poi riempieteli con il composto. Guarnite con foglioline di prezzemolo e servite.



Antipasti caldi



56 Gamberi alla piastra su carpaccio di limone

🕒 10 min. 🍳 5 min. + 2 h



Ingredienti

- ▶ 600 g di gamberi
- ▶ 4 limoni
- ▶ 2 spicchi d'aglio
- ▶ prezzemolo
- ▶ olio extravergine d'oliva
- ▶ sale, pepe

- Sgusciate i gamberi, lasciando solo la coda. Eliminate il filo nero interno, lavateli e asciugateli.
- Sistemateli in una terrina bassa e larga, irrorateli con l'olio, il succo di 2 limoni, l'aglio tritato, qualche foglia di prezzemolo spezzettata, sale e pepe.
- Coprite la terrina con pellicola trasparente e fate marinare per 2 ore in frigorifero, voltando i gamberi di tanto in tanto.
- Trascorso questo tempo, scaldate la piastra, adagiatevi sopra i gamberi e cuoceteli per 5 minuti, spennellandoli con il liquido di marinatura.
- Servite i gamberi su un letto di fette di limone e insaporiteli con foglioline di prezzemolo.



Antipasti caldi



57 Involtini di coda di rospo in porchetta

🕒 15 min. 🍳 50 min.



Ingredienti

- ▶ 2 code di rospo già pulite da 250 g circa l'una
- ▶ 60 g di guanciale a fette sottili
- ▶ 1 mazzetto di asparagi
- ▶ olio extravergine d'oliva
- ▶ sale, pepe

Per la salsa:

- ▶ 2 patate
- ▶ 1 porro
- ▶ 2 scalogni
- ▶ 1 dado vegetale (per 5 dl di brodo)
- ▶ 2 dl di panna fresca
- ▶ burro
- ▶ pepe

● Iniziate dalla salsa: in una casseruola mettete a soffriggere una noce di burro, gli scalogni e il porro per qualche minuto. Aggiungete poi le patate tagliate a fette sottili e coprite col brodo.

● Fate cuocere per circa 30 minuti, aggiungete poi la panna e ultimate la cottura delle patate. Alla fine frullatele, aggiustatele di pepe e tenetele in caldo.

● Nel frattempo lavate bene le code di rospo, asciugatele con cura, salatele, pepatele e avvolgetele nelle fette di guanciale.

● Disponete i pesci in una teglia con un po' d'olio e fateli cuocere in forno a 180°C per circa 20 minuti, bagnandoli di tanto in tanto con i loro sugo di cottura.

● Mondate gli asparagi, eliminate le parti più dure e cuoceteli al vapore per 15 minuti. Servite le code di rospo affettate, adagiate su un letto di asparagi e irrorati con la crema di patate e porro.



Antipasti caldi



58 Cipolle ripiene avvolte nella pancetta

🕒 15 min. 🍳 45 min.



Ingredienti

- ▶ 4 cipolle grandi
- ▶ 100 g di macinato di manzo
- ▶ 1 uovo
- ▶ 60 g di pancetta a fette sottili
- ▶ 80 g di pane raffermo
- ▶ 20 g di pangrattato
- ▶ prezzemolo
- ▶ rosmarino
- ▶ burro
- ▶ sale, pepe

- Mondate le cipolle, pelatele e tagliatele orizzontalmente a circa 2/3 quindi immergetele in una casseruola con acqua bollente per circa 10 minuti.

- Togliete dal centro di ognuna alcune sfoglie, tritatele insieme alle calotte e fatele appassire a fuoco dolce in una casseruola con un po' di burro; quindi unite la mollica del pane bagnata con acqua e strizzata.

- Amalgamate la carne al composto unendo una noce di burro, un pizzico di sale e di pepe e fate cuocere per 5 minuti. Versate il condimento in una ciotola e unite l'uovo sbattuto e un po' di prezzemolo tritato.

- Distribuite il composto nelle cipolla, arrotolate intorno una fetta di pancetta e ponete in una rivestita con carta da forno; spolverizzate con il pangrattato, qualche fiocchetto di burro e un po' di rosmarino e cuocete in forno già caldo a 180°C per mezzora. Servite le cipolle calde.

Antipasti caldi





59 Samosa indiani con mix di spezie

🕒 30 min. 🍳 30 min. + 45 min. ☆☆☆

Ingredienti

Per la pasta:

- ▶ 200 g di farina integrale
- ▶ olio extravergine d'oliva
- ▶ sale

Per il ripieno:

- ▶ 200 g di macinato di manzo
- ▶ 60 g di piselli
- ▶ 2 patate
- ▶ 1 cipolla piccola
- ▶ 1 lime
- ▶ zenzero in polvere
- ▶ peperoncino
- ▶ coriandolo in polvere
- ▶ cumino
- ▶ garam masala
- ▶ olio extravergine d'oliva
- ▶ olio per friggere
- ▶ sale, pepe

● Setacciate la farina con un cucchiaino di sale, aggiungete 0,5 dl d'olio e mescolate. Aggiungete 1,2 dl d'acqua e impastate formando una palla omogenea e soda, che lascerete riposare in un luogo caldo per 45 minuti.

● Lessate le patate, sbuccatele e tagliatele a dadini. Scaldate in una casseruola un filo d'olio; aggiungete la carne e rosolate. Unite le patate, la cipolla affettata e cuocete per 5 minuti.

● Aggiungete i piselli, un cucchiaino circa di ciascuna spezia e il succo di lime, quindi portate a bollore. Abbassate la fiamma e cuocete finché il liquido sarà evaporato, poi togliete dal fuoco e lasciate raffreddare.

● Stendete la pasta dividendola in dischi di 20 cm di diametro. Mettete una quantità uguale di ripieno su ogni disco, piegate e triangolo e chiudete. Friggete i samosa in abbondante olio bollente



Antipasti caldi



60 Polpettine alle melanzane con cuore di provola

⌚ 35 min. 🍳 10 min.



Ingredienti

- ▶ 2 melanzane
- ▶ 80 g di provola affumicata
- ▶ 60 g di pecorino
- ▶ 100 g di pane raffermo
- ▶ 1 uovo
- ▶ 1 spicchio d'aglio
- ▶ basilico
- ▶ olio per friggere
- ▶ sale, pepe

- Sbucciate le melanzane e tagliatele a cubetti, scottatele in acqua bollente per 8-10 minuti. Scolatele e strizzatele, quindi frullatele fino a ottenere un composto morbido.

- Mettete il composto in una terrina, aggiungete le uova, il pecorino grattugiato, la mollica di pane raffermo sbriciolata, del basilico tritato e aggiustate di sale e pepe. Amalgamate bene il tutto.

- Tagliate la provola a cubetti, prelevate una parte di impasto e inserite all'interno del composto 1-2 cubetti di provola, quindi formate una pallina e passatela nel pangrattato. Procedete così finché non avrete esaurito il composto.

- In una padella scaldate abbondante olio e tuffatevi le polpettine rigirandole finché non saranno dorate. Scolatele su un foglio di carta assorbente e servitele calde.



Antipasti caldi



61 Zucchine ripiene di carne agli aromi

🕒 20 min. 🍳 45 min.



Ingredienti

- ▶ 4 zucchine tonde
- ▶ 160 g di macinato di manzo
- ▶ 160 g di macinato di maiale
- ▶ 2 uova
- ▶ 40 g di pangrattato
- ▶ 2 scalogni
- ▶ 2 spicchi d'aglio
- ▶ prezzemolo
- ▶ menta
- ▶ noce moscata
- ▶ olio extravergine d'oliva
- ▶ sale, pepe

- Lavate le zucchine, tagliate la parte superiore e svuotatele, mettendo da parte sia l'interno, sia il "coperchio".

- Tritate molto finemente lo scalogno, l'aglio, un ciuffo di prezzemolo e qualche fogliolina di menta, insaporite con un po' di noce moscata e aggiustate di sale e pepe.

- Lavorate la carne macinata con le uova, aggiungete il trito aromatico e il pangrattato. Tritate l'interno delle zucchine messo da parte e unitelo al composto.

- Farcite ogni zuccina col ripieno di carne e disponetela in una teglia foderata di carta da forno. Mettete nella teglia anche i "coperchi" delle zucchine.

- Irrorate con olio extravergine d'oliva e fate cuocere in forno ben caldo a 180°C per 45 minuti. Servite le zucchine calde, ricomposte con il loro "coperchio".





62 Tortine di pasta brisée ripiene ai funghi

🕒 15 min. 🍳 50 min.



Ingredienti

- ▶ 360 g di pasta brisée
- ▶ 200 g di funghi misti surgelati
- ▶ 120 g di salsiccia
- ▶ 80 g di emmental
- ▶ 1 spicchio d'aglio
- ▶ 1 uovo
- ▶ latte
- ▶ prezzemolo
- ▶ nepetella
- ▶ olio extravergine d'oliva
- ▶ sale, pepe

- Fate un trito con l'aglio e prezzemolo e fatelo rosolare in una padella con un filo d'olio; aggiungete i funghi e lasciateli cuocere per circa 10 minuti.

- Unite la salsiccia spellata e sbriciolata e fate cuocere per altri 10 minuti, pepate e profumate con prezzemolo e nepetella tritati.

- Versate il condimento preparato in una ciotola, unite il formaggio tagliato a pezzettini e mescolate bene.

- Con metà pasta brisée foderate 4 stampini da forno, precedentemente unti o rivestiti con carta da forno, farcite con il ripieno e chiudete le tortine con la pasta rimasta.

- Spennellate la superficie delle tortine con il tuorlo sbattuto insieme a poco latte e infornate per 30 minuti circa a 180-200°C. Sfornate e lasciate intiepidire leggermente prima di servire.

Antipasti caldi





63 Crocchette speziate di lenticchie rosse

🕒 20 min. 🍳 20 min.



Ingredienti

- ▶ 300 g di lenticchie rosse decorticate
- ▶ 100 g di yogurt bianco
- ▶ 40 g di farina di ceci
- ▶ 1 cipolla
- ▶ 1 uovo
- ▶ 2 bustine di zafferano
- ▶ paprica piccante
- ▶ peperoncino
- ▶ erba cipollina
- ▶ cumino
- ▶ zenzero
- ▶ olio per friggere
- ▶ sale

● Sciacquate le lenticchie, quindi mettetele a cuocere in acqua bollente per 15-20 minuti. Quindi scolatele bene e passatele al passaverdura o schiacciatele con una forchetta.

● Unite la farina di ceci, l'uovo sbattuto, lo yogurt, la cipolla e l'erba cipollina tritate finemente; infine unite le spezie nelle quantità desiderate, salate e mescolate con cura.

● Con il composto ottenuto formate delle crocchette leggermente schiacciate e friggetele in abbondante olio bollente.

● Via via che sono pronte adagiatele su carta assorbente. Servite ben calde.





64 Polentine mediterranee al merluzzo

🕒 15 min. 🍳 10 min.



Ingredienti

- ▶ 400 g di filetti di merluzzo
- ▶ 600 g di polenta già pronta
- ▶ 1 spicchio d'aglio
- ▶ 2 pomodori
- ▶ 60 g di olive nere denocciolate
- ▶ 20 g di capperi sotto sale
- ▶ olio extravergine d'oliva
- ▶ sale, pepe

- In un tegame scaldate qualche cucchiaio d'olio, unite lo spicchio d'aglio, le olive tagliate a rondelle, i capperi disalati.
- Dopo 2 minuti aggiungete il merluzzo sminuzzato e lasciate cuocere per 4-5 minuti circa.
- Quindi unite i pomodori tagliati a spicchi sottili e lasciateli insaporire per pochi minuti; infine regolate di sale.
- Tagliate a fettine la polenta, grigliatela e adagiatela su un piatto da portata. Farcite con il condimento preparato, guarnite con foglioline di prezzemolo e spolverate con abbondante pepe prima di servire.



Antipasti caldi



65 Potato latkes panna acida e salmone

🕒 15 min. 🍳 15 min.



Ingredienti

- ▶ 120 g di salmone affumicato
- ▶ 2 dl di panna acida
- ▶ 4 patate
- ▶ 1 cipollotto
- ▶ 20 g di farina
- ▶ aneto
- ▶ olio per friggere
- ▶ sale

- Sbucciate le patate, lavatele e grattugiatele grossolanamente. Mondate il cipollotto, tritatelo e mescolatelo alle patate.

- Strizzate le verdure in modo da eliminare un po' d'acqua di vegetazione, poi aggiungete la farina e mescolate bene.

- In una padella antiaderente fate scaldare un po' d'olio; non appena sarà bollente versatevi il composto a cucchiaiate e fate cuocere fino a quando non le frittelle non saranno dorate; giratele e lasciate cuocere dall'altro lato. Quindi toglietele dalla padella, salatele leggermente e fatele asciugare su carta assorbente.

- Tagliate a strisce non troppo strette il salmone e arrotolate; distribuite su ciascun potato latkes un cucchiaino di panna acida, adagiatevi sopra i rotolini di salmone e infine decorate con un po' di aneto.



Antipasti caldi



66 Pomodori fritti con bacon e salvia



Ingredienti

- ▶ 4 pomodori
- ▶ 100 g di bacon
- ▶ 1 spicchio d'aglio
- ▶ salvia
- ▶ olio per friggere
- ▶ sale, pepe

🕒 10 min. 🍳 10 min.



- In una padella scaldate abbondante olio. Schiacciate l'aglio, senza sbucciarlo, e mettetelo insieme a qualche foglia nella padella.
- Quindi friggetevi i pomodori lavati e tagliati a metà, salateli e pepateli.
- Quando saranno cotti scolate i pomodori con la schiumarola e poneteli su carta assorbente.
- In un'altra padella antiaderente calda, adagiate le fettine di bacon e fatele abbrustolire.
- Adagiate le fettine di bacon sui pomodori, decorate con qualche foglia di salvia e servite.





67 Polpette al forno con miglio e ricotta

🕒 20 min. 🍳 40 min.



Ingredienti

- ▶ 200 g di miglio
- ▶ 200 g di ricotta
- ▶ 1 uovo
- ▶ 40 g di parmigiano grattugiato
- ▶ zenzero in polvere
- ▶ noce moscata
- ▶ prezzemolo
- ▶ olio extravergine d'oliva
- ▶ sale

- Sciacquate con cura il miglio e mettetelo a cuocere in quantità d'acqua pari al doppio del suo volume, per circa 20 minuti; a fine cottura l'acqua si dovrebbe essere assorbita, in caso contrario scolatela.

- Una volta raffreddato, sgranate il miglio in una ciotola e aggiungetevi un po' d'olio, la ricotta lavorata a crema con il parmigiano, l'uovo, una spolverata di zenzero e noce moscata, un po' di prezzemolo tritato e un pizzico di sale.

- Con le mani fate delle polpette, quindi mettetele in una teglia leggermente unta e cuocete in forno a circa 220°C per circa 20 minuti, finché non saranno ben dorate da entrambi i lati.

- Se gradite potete accompagnare le polpette con panna acida.



Antipasti caldi



68 Vol-au-vent con caprino e salmone



Ingredienti

- ▶ 8 vol-au-vent
- ▶ 80 g di salmone affumicato
- ▶ 120 g di formaggio caprino fresco
- ▶ 1 limone
- ▶ aneto
- ▶ sale, pepe

🕒 15 min. 🍳 5 min.



- Prendete il caprino mettetelo in una terrina e lavoratelo con una forchetta finché non sarà diventato cremoso.
- Aggiungete un pizzico di sale, una macinata di pepe, qualche fogliolina di aneto sminuzzata e amalgamate il tutto.
- Lavate il limone e tagliatelo a spicchi piccoli. Riducete il salmone a striscioline e arrotolatene ognuna intorno a uno spicchio di limone.
- Prendete i vol-au-vent, passateli 5 minuti nel forno caldo a 180°C, riempiateli con il caprino lavorato e sopra sistematevi il salmone. Servite subito.



Antipasti caldi