

Involtini di zucchini e crostini con pomodorini e speck



Oggi vi proponiamo un piatto unico: involtini di zucchini e crostini con pomodorini e speck.

Una ricetta veloce e semplice, ideale come “salvacena” o “svuotafrigo”, ma anche come antipasto o per l’apericena... e sempre senza rinunciare al gusto!

Ingredienti per 2 persone

Per i crostini:

5 fettine di pane
5 fette di speck
200 g di pomodorini
olio evo

Per gli involtini di zucchini:

100 g di mozzarella
1 zucchini
4 fette di guanciale
olio evo
sale e pepe

Preparazione

Per prima cosa, lavate la zucchini e i pomodorini.

Tagliate la zuccina in fette tutte uguali di circa mezzo cm di spessore e mettete le fettine di zuccina sulla griglia.

Mentre grigliate la zuccina, mettete le fette di pane ad abbrustolire in forno a circa 150°C.

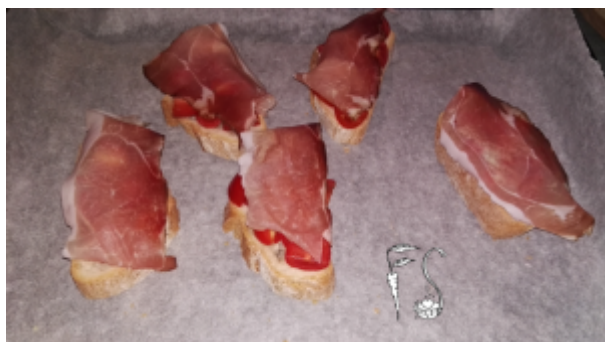
Girate le zucchine sulla griglia, in modo che si cuociano su entrambi i lati.

Quando le zucchine saranno grigliate, toglietele dalla griglia e mettetele su un piatto. Tagliate a fette la mozzarella e formate uno strato di mozzarella sulle zucchine. Sopra ogni fetta di zuccina e mozzarella, mettete una fetta di guancialed e arrotolate fermando con uno stuzzichino.



Mettete gli involtini di zucchine in una teglia ricoperta di carta da forno e infornate per circa 10/15 minuti.

Nel frattempo tagliate in 4 parti i pomodorini. Versate un filo d'olio evo sul pane abbrustolito, mettetevi sopra i pomodorini e una fetta di speck su ogni fetta di pane. Infornate per 7/8 minuti.



Impiattate gli involtini di zucchine con i crostini e in poco tempo ecco pronta la cena!

[Torna alla Home](#)

[Vedi altri Antipasti](#)

[Vedi altro in Aperitivo, Apericena, Brunch](#)

[Vedi tutte le Ricette](#)

[Polpette di carne al forno](#)



Piccole, sfiziose, croccanti, simpatiche, le polpette di carne al forno sono ottime per ogni occasione, come secondo, come antipasto o come fingerfood.

Ingredienti per 20 polpette

500 g di carne macinata

100 g di pane raffermo

un pizzico di sale

30 g di cipolla

pangrattato

olio

rosmarino

Per prima cosa mettere in ammollo il pane in acqua per

circa 15 minuti. Strizzare e sminuzzare con le mani. In un piatto capiente lavorare la carne macinata con il pane e aggiungere la cipolla tagliata finemente.



Staccare piccole porzioni di impasto e formare le polpette. Rotolare le polpette nel pangrattato e adagiare su una teglia ricoperta con carta forno.



Scaldare il forno a 175 ° e prima di informare le polpette aggiungere un filo d'olio e un rametto di rosmarino. Cuocere per circa 15 minuti e servire calde. Potete prepararle in anticipo e congelare in modo da averle pronte per ogni occasione.

[Torna alla Home](#)

[Vedi altro in Aperitivo, Apericena e Brunch](#)

[Vedi altro in Antipasti](#)

[Vedi altro in secondi](#)

[Vedi tutte le Ricette](#)

Polpette di peperoni vegane



Oggi vi proponiamo delle polpette di peperoni vegane, semplicissime e veloci da preparare.

Ottime per antipasto, per un apericena o, se accompagnate con un bel piatto di verdura, anche come secondo.

Ingredienti per 8 polpette

300 g di peperoni

200 g di patate

60 di pane raffermo

olio

pangrattato

Per prima cosa lavare i peperoni sotto l'acqua corrente, tagliarli a metà, eliminare i semi e i filamenti bianchi interni e tagliarli a dadini.

Cuocere i peperoni in padella con olio e sale per circa 20/30 minuti, senza coperchio in modo che rimangano asciutti e croccanti.

Nel frattempo lavare le patate e cuocerle in abbondante acqua con la buccia. Portare ad ebollizione e cuocere per circa 30 min, fino a che non diventano morbide.

Frullare le patate con metà dei peperoni fino ad

ottenere una crema, aggiungere la restante metà dei peperoni a tocchetti, e il pane raffermo precedentemente ammollato in acqua e sbriciolato.

Amalgamare bene il composto.



Versare il pangrattato su un foglio di carta di alluminio e versare all'interno un cucchiaino di impasto. Formare le polpette e adagiarle sulla placca del forno.



Cuocere a 180 ° per circa 15 minuti.

[Torna alla Home](#)

[Vedi altro in Aperitivo, Apericena e Brunch](#)

[Vedi altro in Antipasti](#)

[Vedi altro in secondi](#)

[Vedi tutte le Ricette](#)

Mini hamburger di gateau con tomini



Oggi vi suggeriamo una “ricetta riciclo”! Con il gateau avanzato per cena, ho pensato di ricavarne dei [mini hamburger](#) che ho poi accompagnato con dei tomini, ed ecco pronto uno sfizioso antipasto o aperitivo!

Ingredienti per 4 mini hamburger

200 g di patate rosse (circa 1 patata media)
40 g di prosciutto cotto di 3 o 4 mm di spessore
20 g di provola
1 cucchiaio pieno di parmigiano grattugiato
1 cucchiaio di pangrattato
1 uovo
olio evo
un pizzico di noce moscata
sale e pepe
4 panini per mini hamburger
2 fette di speck
6 mini tomini

Preparazione

Per prima cosa preparate il gateau (leggi [qui](#) la ricetta).

Tagliate a metà i panini per mini hamburger e mettete

ogni parte ad abbrustolire nel tostapane. Nel frattempo avvolgete 4 dei 6 mini tomini con le fette di speck e mettete tutti e 6 i tomini in padella a fuoco medio.

Aiutandovi con un coppa pasta, ricavate dei mini hamburger di gateau e adagiateli sulla metà inferiore del panino e ricoprite con l'altra metà. Ripetete la stessa cosa per tutti e 4 i panini.

Di tanto in tanto girate i mini tomini per farli cuocere su ogni lato. Quando si saranno ammorbiditi, senza che sia fuoriuscito il formaggio all'interno, toglieteli dalla padella e impiattate.

Alternate un mini hamburger ad un mini tomino con lo speck e posizionate al centro i due tomini senza speck.



Ed ecco pronto un ottimo finger food! Se il gateau di patate vi è avanzato dalla cena del giorno prima, i mini hamburger con tomini possono essere un'ottima e veloce idea per "riciclarlo" la sera dopo, evitando sprechi!

[Torna alla Home](#)

[Vedi altri antipasti](#)

[Vedi altro in Aperitivo, Apericena e Brunch](#)

[Vedi tutte le Ricette](#)

Sformatini di peperoni cornini



Ci prepariamo a cambiare stagione, ma ancora la pioggia e la nebbia si fanno vedere poco e si alternano a giornate soleggiate e calde. Utilizziamo quindi gli ultimi peperoni cornini per preparare degli sformatini di peperoni e formaggi, ottimi come antipasto o come contorno.

Ingredienti per 2 sformatini

- 1 peperone (cornino) verde
- 1 peperone (cornino) giallo
- 1 uovo
- 2 cucchiaini di parmigiano grattugiato
- 3 cucchiaini di pangrattato
- 2 fette di formaggio (non troppo stagionato)
- olio evo
- sale e pepe
- 1 noce di burro

Lavate i peperoni cornini, privateli dei semi e dei filamenti e tagliateli a dadini. Mettete i peperoni a cuocere in padella con un filo d'olio evo, a fuoco

medio per circa 15 minuti. Quando i peperoni saranno morbidi, toglieteli dal fuoco e passateli al mixer fino ad ottenere quasi una purea. Versate la purea di peperoni in una ciotola, aggiungete un uovo e mescolate per amalgamare bene il composto. Aggiungete due cucchiai pieni di parmigiano grattugiato e mescolate. Tagliate a dadini molto piccoli il formaggio: io ho usato una caciotta di mucca, ma potete scegliere il formaggio che preferite, purché non sia troppo stagionato. Aggiustate di sale e pepe e mescolate bene. In ultimo, aggiungete due cucchiai pieni di pangrattato e mescolate fino ad ottenere un composto abbastanza denso.



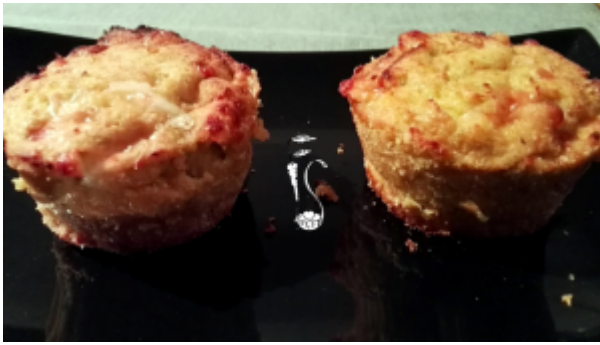
Imburrate due pirottini e cospargeteli, sul fondo e sulle pareti, con il restante cucchiaio di pangrattato. Versate il composto all'interno dei pirottini.



Infornate a circa 175°C a forno ventilato per circa 20 minuti.

Togliete gli sformatini di peperoni quando sono dorati in superficie, lasciateli raffreddare per qualche

minuto prima di toglierli dagli stampi. E buon appetito!



Tortini di ricotta e zucchini



Avete degli amici a cena e cercate una ricetta veloce da fare? Questi tortini di ricotta e zucchini fanno proprio per voi. Molto veloci da preparare, sani e gustosi ottimi come aperitivo, antipasto, ma anche come secondo.

Ingredienti per 5 tortini

250 g di ricotta (meglio se di pecora)

2 zucchini

Sale

Olio

Noce moscata

Burro e pangrattato per i pirottini

Per prima cosa lavare le zucchine, eliminare le due estremità e con l'aiuto di una grattugia, tritarle. Saltare le zucchine in padella con un filo d'olio e un pizzico di sale.

Nel frattempo schiacciare la ricotta con una forchetta, aggiungere la noce moscata, e le zucchine.



Imburrate i pirottini e cospargeteli con il pangrattato, versare il composto e cuocere a 170 gradi in forno ventilato per circa 15/20 minuti.



Una volta sfornati i tortini, lasciarli raffreddare qualche minuto e capovolgerli delicatamente in un piatto.

[Torna alla Home](#)

[Vedi altro in Aperitivo, Apericena e Brunch](#)

[Vedi altro in Antipasti](#)

[Vedi altro in secondi](#)

[Vedi tutte le Ricette](#)

[Muffin salati prosciutto cotto piselli e scamorza](#)



I muffin salati sono ottimi come antipasto un po' rustico, indicati per un brunch, ma perfetti anche da portare al lavoro per pranzo! Fatti col prosciutto cotto, i piselli e la scamorza, come in questa ricetta, sono a tutti gli effetti un pasto completo! E possono essere la soluzione giusta per una cena preparata di corsa e con poche cose nel frigorifero, perché sono davvero veloci da fare.

Ingredienti per 7 muffin

125 g di farina

25 g di parmigiano grattugiato

1/2 bustina di lievito per preparazioni salate

1 uovo

25 ml di olio di semi

100 ml di latte

2 fette di prosciutto cotto

3 fette di scamorza
80 g di piselli
1 pizzico di zucchero
sale e pepe

Per prima cosa, mettete un filo d'olio in padella e cuocetevi i piselli per 6/7 minuti: non importa che cuociano del tutto perché poi passeranno in forno.

Nel frattempo, unite in una ciotola gli ingredienti secchi: farina, lievito e parmigiano grattugiato. A parte, in un'altra ciotola, rompete un uovo e unitelo agli ingredienti morbidi: latte e olio di semi. Amalgamate bene e unite agli ingredienti secchi. Aggiungete un pizzico di zucchero e mescolate fino ad ottenere un composto omogeneo.

Spezzettate con le mani grossolanamente il prosciutto cotto e unitelo al composto. Tagliate a dadini la scamorza e versate anche questa nel composto. In ultimo unite i piselli.

Aggiustate di sale e pepe e mescolate bene il tutto.



Lasciate fondere in un pentolino due noci di burro. Spennellate di burro fuso 7 pirottini di carta per muffin, mettete i pirottini nell'apposito stampo e riempiteli del composto ottenuto.

Infornate in forno preriscaldato a 180°C per circa 15/20 minuti.



[Torna alla Home](#)

[Vedi altro in Pranzo a lavoro](#)

[Vedi altri Antipasti](#)

[Vedi altro in Aperitivo Apericena e Brunch](#)

[Vedi tutte le Ricette](#)

[Creme di verdure della Provenza](#)



In un negozietto della Provenza, vicino Lançon, ho trovato tante verdure che qui in Italia non avevo mai visto, belle, colorate e anche in miniatura...



Ovviamente non ho saputo resistere e mi sono fatta prendere dalla curiosità, ma una volta a casa mi sono detta..e ora?!Spazio alla fantasia... ecco qui la mia creazione, un piatto di creme e crostini coloratissimo. A casa potete rifarlo con le normali verdure, forse sarà meno colorato ma senza dubbi ugualmente buono.

Crema di zucchini gialle

Ingredienti

1 zuccina gialla

20 g pinoli

olio

sale

Lavare la zuccina, togliere le estremità e tagliarla a dadini. Frullare aggiungendo i pinoli, un filo d'olio e un pizzico di sale.

Usare la crema come accompagnamento di crostini di pane caldi.

Crostini con Crema di melanzane gialle



Ingredienti

6 mini melanzane gialle

2 fette di pane

4 fette di formaggio

Pulire le melanzane eliminando la parte superiore, tagliarle a rondelle e cuocerle in padella con un filo d'olio e mezzo bicchiere di acqua. Frullare grossolanamente e tenere da parte. Tostare le fette di pane, aggiungere il formaggio, farlo sciogliere con il

calore del pane. Coprire con la crema di melanzane e servire.

Crema di mini peperoni



Ingredienti

6 mini peperoni

2 fette di pane

4 fette di formaggio

Pulire i peperoni e cuocerli in padella con un filo di olio e mezzo bicchiere di acqua. Frullarli aggiungendo se necessario acqua calda in modo da formare una crema che può essere servita, come per la crema di melanzane, con dei crostini di pane e formaggio.

[Torna alla Home](#)

[Vedi altro in Aperitivo, Apericena e Brunch](#)

[Vedi altro in Antipasti](#)

[Vedi altro in contorni](#)

[Vedi tutte le Ricette](#)

Appetizer di insalate



Per iniziare al meglio una cena estiva, abbiamo pensato di proporvi un appetizer d insalate composto da tre classiche ma gustosissime insalate fredde: insalata russa, insalata capricciosa e fagioli in insalata. Non badate troppo alle quantità: se ne avanzano, sono ottime anche il giorno dopo!

Ingredienti per l'insalata russa

2 patate (di medie dimensioni)

1 carota

50 g di piselli

1 scalogno (facoltativo)

2 cucchiaini di maionese

olio evo

sale

pepe

Lavate le patate, sbucciatele, tagliatele a dadini di circa 1/2 cm di lato e, man mano che sono pronte, mettetele a mollo in acqua fredda. Scolate le patate, trasferitele in una casseruola con acqua fredda e cuocetele per 6/7 minuti dal momento dell'ebollizione dell'acqua. Il tempo di cottura dipenderà a quanto avrete fatto più o meno piccoli i dadini di patate, per questo è meglio controllare la cottura con i rembi di una forchetta. Quando le patate saranno cotte,

scolatele senza buttare l'acqua di cottura e passatele sotto l'acqua fredda corrente. Mettetele da parte in una ciotola.

Nel frattempo pelate la carota e tagliatela a dadini, anche questi di lato di 1/2 cm circa. Aggiungete un pizzico di sale nell'acqua bollente in cui avete precedentemente bollito le patate e sbollentatevi i dadini di carote per 7/8 minuti. Scolate i dadini di carote, di nuovo senza buttare l'acqua bollente, e uniteli alle patate.

Nella stessa acqua, cuocete i piselli per circa 10 minuti dalla ripresa di bollore. Quando anche i piselli saranno cotti, scolateli e uniteli alle patate e alle carote.

Mescolate il tutto con un filo d'olio. Aggiustate di sale e pepe. Aggiungete due cucchiaini pieni di maionese e amalgamate bene il tutto.



La prima insalata è pronta. Mettetela a riposare in frigo, mentre procedete con la seconda insalata.

Ingredienti per l'insalata capricciosa

2 carote

1 limone

1 fetta di prosciutto cotto spessa circa 3/4 mm

3/4 fette di formaggio pecorino

2/3 cucchiaini di maionese

1 cucchiaino di aceto di vino bianco

sale

pepe

Sbucciate le carote e tagliatele a julienne. Dividete a metà ogni fettina tagliata a julienne. Mettete in una ciotola dell'acqua acidulata con il limone, una presa di sale, un cucchiaino di aceto di vino bianco e mettetevi a riposare le julienne di carote per circa mezz'ora.

Nel frattempo tagliate il prosciutto cotto e il formaggio pecorino a striscioline quanto più possibile delle stesse dimensioni delle julienne di carote.

Scolate le carote, aggiungete le fettine di prosciutto cotto e formaggio pecorino e mescolate. Aggiustate di sale e pepe, unite la maionese e mescolate bene.



Ed anche la seconda insalata è pronta. Lasciate in frigorifero e procedete con l'ultima preparazione, che è anche la più veloce.

Ingredienti per i fagioli in insalata

2 scalogni non troppo grandi

120 g di fagioli borlotti già cotti

2/3 cucchiaini di maionese

olio evo

sale

pepe

Pelate gli scalogni e tagliateli a rondelle. Mettete le rondelle di scalogno in padella con un filo d'olio evo

e lasciate andare a fuoco lento fino a che lo scalogno non sarà diventato trasparente.

Una volta cotto, togliete lo scalogno dal fuoco e lasciatelo raffreddare a temperatura ambiente. Scolate e sciacquate i fagioli e metteteli in una ciotola. Aggiungete lo scalogno cotto, la maionese, aggiustate di sale e pepe e mescolate bene.



Tre insalate molto semplici, decisamente rustiche, ma molto gustose! Perfette se accompagnate con una bollicina per iniziare una cena con gli amici!

[Torna alla Home](#)

[Vedi altri Antipasti](#)

[Vedi tutte le Ricette](#)

[Frittata con le zucchine](#)



La frittata con le zucchini è buona, profumata e soprattutto veloce da fare. Perfetta come secondo ma ottima anche come antipasto o fingerfood per un apericena...e per una cena a base di frittata, guarda anche la nostra ricetta della [frittata con la mentuccia](#).

Ingredienti per 2 persone

2 uova

3 zucchini medio/piccole

10 fiori di zucca

basilico

olio

sale

Per prima cosa pulire le zucchini, eliminando le due estremità, e tagliarle a dadini.

Cuocere le zucchini con un filo d'olio in una padella di dimensione adatte per le dosi della frittata.



Mentre le zucchini sono sul fuoco, pulire i fiori di zucca, eliminando il pistillo centrale, lavarli sotto

l'acqua corrente e tagliarli a striscioline.

Quando le zucchine sono quasi cotte, aggiungere un po' di sale, i fiori di zucca, il basilico e cuocere ancora per 5 minuti.



Nel frattempo rompere le uova in un piatto, salare e con un forchetta sbattere il composto fino a renderlo omogeneo e spumoso.

Aggiungere alle zucchine un altro po' di olio e trasferire le uova nella padella.

Cuocere la frittata da un lato e dopo qualche minuto, con l'aiuto di un piatto rovesciarla e cuocerla dall'altro lato.



Dopo circa 7/8 minuti di cottura la frittata è pronta per essere mangiata calda su una fettina di pane tostato.



[Torna alla Home](#)

[Vedi altro in Aperitivo, Apericena e Brunch](#)

[Vedi altro in Antipasti](#)

[Vedi altro in secondi](#)

[Vedi tutte le Ricette](#)