

Gamberi gratinati e involtini di salmone



Con l'utilizzo di 3 ingredienti, gamberi, salmone e zucchine, ecco un simpatico piatto da presentare sia come aperitivo che come antipasto: gamberi gratinati e involtini di salmone.

Ingredienti per 2 persone

2 zucchine medie

6 gamberi

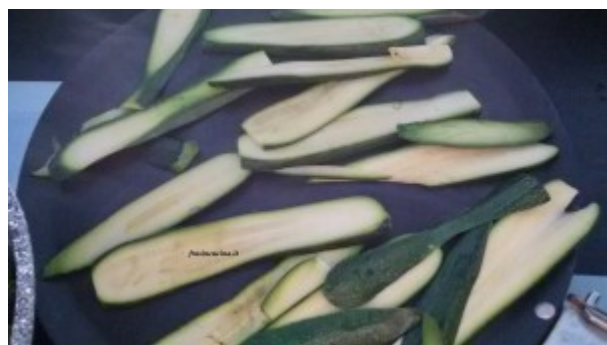
100 g di salmone affumicato

pan grattato

sale

olio

Per prima cosa lavare le zucchine, tagliare le estremità e tagliare a fettine sottili nel senso della lunghezza. Grigliare le fettine su una padella antiaderente; dopo la cottura disporle su un piatto, condire con sale ed olio e lasciarle raffreddare.



Pulire i gamberi lasciandoli interi ed eliminando soltanto l'intestino interno. Lavarli sotto l'acqua corrente e asciugarli con un foglio di carta da cucina. Avvolgere ogni gambero con una fetta di zuccina e disporli ad uno ad uno in una teglia ricoperta da carta



da forno.

Ricoprire i gamberi con il pangrattato e un filo d'olio ed infornare in forno caldo a 180° per circa 15 minuti.

Mentre i gamberi sono in forno, preparare gli involtini di salmone. Stendere una fettina e sopra di questa una o due fettine di zuccina. Arrotolare in modo da creare un involtino e adagiare in un piattino.

Impiattare i gamberi, aggiungere un filo d'olio e servire.



[Torna alla Home](#)

[Vedi altri antipasti](#)

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

[Vedi tutte le Ricette](#)

Fiori di zucca ripieni



I fiori di zucca si possono fare in tanti modi, fritti, al forno, gratinati, sono i protagonisti delle nostre tavole nei mesi estivi.

In questa versione ve li proponiamo ripieni di patate e zucchine e cotti in padella. Ottimi da gustare come antipasto ma perfetti anche per un apericena.

Ecco a voi la ricetta.

Ingredienti per 10 fiori

10 fiori di zucca grandi e ben aperti

3 fiori di zucca per il ripieno

2 zucchine

2 patate

1 cipollotto

Per prima cosa pulire i fiori di zucca: eliminare le escrescenze laterali, tagliare il gambo ed eliminare il pistillo interno facendo attenzione a non rompere il fiore. Lavare i fiori di zucca sotto l'acqua corrente e lasciare asciugare su un panno.

Pulire le patate, tagliarle a dadini e bollirle per circa 15 minuti.

Nel frattempo, pulire il cipollotto e tagliarlo a rondelle. Rosolarlo in una padella con un filo di olio. Aggiungere le zucchine precedentemente tagliate a

**dadini e 3 dei fiori di zucca.
Cuocere per circa 15 minuti**



**Quando sia le patate che le
zucchine sono cotte lasciarle raffreddare qualche
minuto e poi trasferirle nella ciotola del
mixer. Frullare il tutto fino ad ottenere una crema
densa.**



**Riempire delicatamente i fiori con il ripieno e cuocere
in padella con un filo di olio per circa 15 minuti.
Devono diventare morbidi e dorati.**

IDEA: per un apericena con gli amici servire i fiori di zucca nei bicchierini



monoporzione.

Per una serata tutta bicchierini, provate anche la [vellutata di zucca](#) o la [crema di carciofi](#)!!!

[Torna alla Home](#)

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

[Vedi altro in Antipasti](#)

[Vedi tutte le Ricette](#)



[Julienne di zucchine con ricotta](#)



Volete preparare un antipasto sfizioso o un leggero finger food da gustare in compagnia con gli amici per un apericena?

Ecco a voi una simpatica ricetta, una julienne di zucchine con ricotta, molto facile e veloce da preparare

Ingredienti per 2 persone

2 zucchine medio /piccole

1 scalogno

4 cucchiani di ricotta

olio evo

sale

pepe

erba cipollina

Per prima cosa lavare le zucchine, togliere le due estremità e con l'aiuto di una grattugia, tagliarle finemente a julienne. Nel frattempo pulire lo scalogno e cuocerlo a fuoco basso con un filo di olio. Aggiungere le zucchine, salare e pepare e cuocere per circa 10 minuti.

Quando le zucchine sono pronte lasciarle raffreddare.

Riempire dei cucchiaini monoporzione o dei piccoli bicchierini con una base di zucchine. Aggiungere un cucchiaino di ricotta, meglio se di pecora, più saporita e decisa.

Per creare una decorazione, riempire due cucchiaini con

zucchine e poi ricotta e due con ricotta e poi zucchine in modo da creare un'alternanza cromatica.

Aggiungere un filo di erba cipollina ed ecco fatto.



[Torna alla Home](#)

[Vedi altri antipasti](#)

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

[Vedi tutte le Ricette](#)

[Farro con tonno e pomodorini](#)



Con l'arrivo dell'estate ci possiamo sbizzarrire con mille idee per un pranzo a lavoro fresco e gustoso. Oggi abbiamo preparato un'insalata di farro con tonno e pomodorini, un ottimo primo per il pranzo in ufficio, ma anche uno sfizioso antipasto da gustare in

compagnia.

Ingredienti per 2 persone

150 g di farro

5/6 pomodorini

olive nere snocciolate

150 g di filetti di tonno sott'olio

basilico

erba cipollina

olio

Per prima cosa, lavare il farro sotto l'acqua corrente e cuocerlo per circa 15/20 minuti.

Mentre il farro cuoce, in una ciotola capiente mettere i filetti di tonno sgocciolati, le olive nere, i pomodorini tagliati a spicchi, il basilico fresco e



l'erba cipollina.

Quando il farro è cotto, scolarlo dall'acqua di cottura e lasciarlo raffreddare. Successivamente trasferirlo nella ciotola con il tonno e gli altri ingredienti, aggiungere un filo di olio e se necessario un pizzico di sale.

Per il pranzo a lavoro, trasferire l'insalata di farro nel contenitore e conservare in frigorifero fino al giorno successivo.

Per un antipasto sfizioso, o un aperitivo con gli amici, servire il farro in piccoli bicchierini .

[Torna alla Home](#)

[Vedi altro in Pranzo a lavoro](#)

[Vedi altri Primi](#)

[Vedi tutte le Ricette](#)

Quenelles di patate con salmone



Le quenelles di patate lesse con salmone sono un piatto

unico molto saporito e veloce da preparare. Ottimo per una cena estiva, di ritorno dal mare, da gustare anche tiepida, magari con un vino bianco fresco e sapido.

Ingredienti

200 g di salmone affumicato
3 patate (di medie dimensioni)
olio evo
sale di Cervia
pepe macinato al momento

Preparazione

Lessate le patate, mettendole a bollire con la buccia in una pentola di acqua. Lasciate bollire per circa 10-15 minuti. Durante la cottura, infilzate con una forchetta le patate per valutare la morbidezza, e quindi il grado di lessatura, raggiunta. Non mettete sale nell'acqua.

Quando le patate si saranno lessate e risulteranno abbastanza morbide, scolatele e mettetele da parte a raffreddare. Una volta raffreddate, pelate le patate e schiacciatele con lo schiacciapatate all'interno di una ciotola. Aggiungete olio evo, sale di Cervia e macinatevi sopra un po' di pepe. Mescolate bene e iniziate a fare delle quenelles di patate aiutandovi con due cucchiaini.

Disponete le quenelles di patate così ottenute su un piatto e ricoprite ciascuna quenelle con il salmone affumicato.

La preparazione è davvero semplice e veloce e il risultato è un piatto delicato che, data la sua consistenza, si scioglie in bocca. Può essere preparato come piatto unico, ma riducendone opportunamente le quantità è ottimo anche come antipasto.

Suggerimento: se volete ottenere un piatto ancora più profumato e avete più tempo da dedicarci, vi suggeriamo di marinare il salmone con dei rametti di aneto per almeno 48 ore prima di servirlo. In questo caso, mettete dei rametti freschi di aneto sul salmone e adagiatelo sulla marinata ottenuta mescolando sale grosso e zucchero di canna. Lasciate in frigorifero per almeno 24 ore. Dopodiché togliete la marinata e asciugate il salmone del liquido che si sarà prodotto durante la marinatura. Rimettete la marinata e adagiatevi il salmone sul lato opposto. Rimettete quindi in frigorifero per altre 24 ore.

[Torna alla Home](#)

[Vedi altri Secondi e contorni](#)

[Vedi altri Antipasti](#)

[Vedi tutte le Ricette](#)

[**Involtini di bresaola con stracchino**](#)



Siete tornati tardi da lavoro e non avete voglia di cucinare? Se avete in frigo delle fettine di bresaola e dello stracchino, con un po' di fantasia potete preparare un secondo leggero o un antipasto sfizioso.

Ingredienti per 2 persone

12 fettine di bresaola sottili

12 cucchiaini di stracchino

erba cipollina

Adagiare le fettine di bresaola su un tagliere e riempire ciascuna fettina con un cucchiaino di stracchino. Arrotolare per formare un involtino.



Con un po' di pazienza potete legare ogni involtino con un filo di erba cipollina facendo attenzione a non spezzarlo quando fate il nodino.

Se non avete lo stracchino potete utilizzare un altro formaggio spalmabile o della ricotta.

[Torna alla Home](#)

[Vedi altri secondi e contorni](#)

[Vedi altri antipasti](#)

[Vedi tutte le Ricette](#)

[Sformatini di broccoli con stracchino](#)



L'idea di questi sformatini è nata da avanzi della sera precedente, un po' di broccoli, un po' di stracchino ed ecco a voi un secondo gustoso o perché no, un antipasto sfizioso.

Ingredienti per 4 sformatini

150 g di broccoli

200 g di patate

100 g di stracchino

pangrattato

burro per gli stampini

olio evo

sale

pepe

noce moscata

2/3 anacardi

Per prima cosa lessare i broccoli in acqua bollente, scolarli al dente e tuffarli in acqua fredda per far sì che mantengano il colore verde brillante.

Nel frattempo lessare le patate e non appena sono cotte sbucciarle e tagliarle a dadini.

Ripassare i broccoli in padella con un filo d'olio e sale.



Frullate lo stracchino fino a farlo diventare una crema omogenea, non è necessario aggiungere altro, dovrebbe essere già sufficientemente morbido. Trasferire la crema ottenuta in un sac a poche.



Frullate poi le patate con i broccoli, aggiustate di sale, aggiungete una macinata di pepe e di noce moscata. Il risultato deve essere una crema densa.



Imburrate 4 stampini di alluminio usa e getta, spolverizzate con il pangrattato e trasferire il composto di broccoli e patate, fino a circa metà dello stampino. Con il sac a poche aggiungere una noce di stracchino e ricoprire con il composto di broccoli, fino al riempimento dello stampino.



Infornare a 180° in forno ventilato per circa 15 minuti.



Nopn appena gli sformatini sono cotti, lasciarli raffreddare qualche minuto, con l'aiuto della punta di un coltello staccare i bordi e trasferirli nel piatto. Con il sac a poche creare un ciuffettino di stracchino

e guarnirlo con la granella di anacardi.

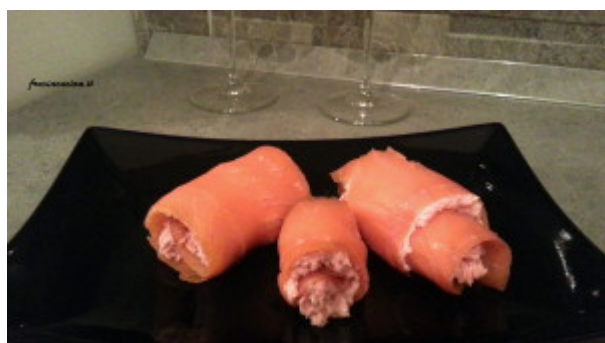
[Torna alla Home](#)

[Vedi altri secondi e contorni](#)

[Vedi altri antipasti](#)

[Vedi tutte le ricette](#)

Rotolini di salmone con mousse di mortadella



Oggi vi proponiamo un'idea per un antipasto freddo e crudo, veloce da preparare e molto gustoso... rotolini di salmone con mousse di mortadella... un antipasto in rosa, potremmo dire!

Ingredienti per 2 persone

100 g di salmone affumicato (possibilmente tagliato a fette lunghe)

150 g di mortadella Bologna IGP tagliata spessa circa 1 cm

50 g di ricotta

1 cucchiaino di panna liquida

Preparazione

L'unica cosa che richiede preparazione è la mousse di mortadella. Tagliate a dadini la mortadella e tritatela nel mixer. Aggiungete la ricotta nel mixer e tritate nuovamente alla velocità massima. Trasferite tutto il composto in una ciotola e versate lentamente un cucchiaino circa di panna liquida, mescolando e amalgamando bene il tutto. Se il composto vi sembra troppo denso e difficile da spalmare, aggiungete un altro cucchiaino di panna.

Stendete le fette di salmone per tutta la loro lunghezza e spalmatevi sopra la mousse di mortadella. Create uno strato abbastanza spesso, così risulterà tutto più morbido. Arrotolate le fette di salmone, partendo dalla punta all'estremità e proseguendo per tutta la lunghezza della fetta.

E' un antipasto che non richiede alcun tipo di cottura ed è molto fresco e appetitoso.

[Torna alla Home](#)

[Vedi altri Antipasti](#)

[Vedi tutte le Ricette](#)

[Crostini lardo salmone e granello di pistacchio](#)



Potremmo chiamarli “crostini improvvisati”, perché a volte non si ha abbastanza tempo per pianificare e studiare un piatto, ma si deve cercare di costruire qualcosa con quello che c'è in frigorifero e che va consumato a più breve termine. Quando si improvvisa in cucina, si sfocia quasi sempre nella semplicità, ma se si aggiunge anche un po' di creatività, è molto facile che il risultato sia positivo! E vi assicuriamo che questi crostini sono ottimi!

Ingredienti per 2 persone

4 fette di pane toscano o montanaro

100 g di salmone affumicato

4 fette di lardo di Arnad

una decina di pistacchi sgusciati

Preparazione

In realtà questi crostini non hanno praticamente alcuna preparazione, per questo sono davvero semplici e veloci.

Foderate con carta da forno una teglia e mettete le fette di pane ad abbrustolire in forno caldo a 150°C circa, girandole di tanto in tanto. Quando le fette di pane saranno abbrustolite da entrambi i lati e sufficientemente croccanti, spegnete il forno, disponete una fetta di lardo di Arnad sopra ogni fetta di pane e sopra mettete il salmone affumicato. Rimettete in forno precedentemente riscaldato, ma spento, per un minuto circa. Tritate i pistacchi sgusciati nel mixer e spolverate ogni crostino con la granella di pistacchi.



Crostini davvero semplici e veloci e al tempo stesso molto gustosi e delicati!

[Torna alla Home](#)

[Vedi altri Antipasti](#)

[Vedi tutte le Ricette](#)

[Funghi ripieni con crema di asparagi](#)



Autunno e primavera sono due stagioni che, anche se lontane tra loro, a volte un po' si somigliano. La primavera infatti è arrivata, almeno da calendario, ma certe giornate sono ancora piuttosto spente. Per questo oggi abbiamo pensato di fondere autunno e primavera, se così si può dire, proponendovi dei funghi al forno a cui abbiamo voluto dare un po' di colore. Potete

prepararli come contorno o, perché no, anche come antipasto. E speriamo che vi piacciono!

Ingredienti per 4 persone

8 funghi champignon

4 asparagi

2 scalogni (non troppo grandi)

olio evo

sale qb

pepe qb

Preparazione

Tagliate la parte terminale del gambo e lavate abbondantemente i funghi anche sotto acqua corrente, fino a che non saranno belli bianchi. Separate il gambo dei funghi (m non buttatelo) dal cappello. Ricoprite una teglia con carta da forno, disponetevi gli 8 cappelli dei funghi (all'insù) e versate un po' di olio evo a filo. Infornate i funghi a 190°C.

Fate bollire una pentola d'acqua, nel frattempo lavate gli asparagi. Quando l'acqua sarà arrivata a bollore, mettete a cuocere gli asparagi a bagnomaria finché non saranno molto morbidi. Nel frattempo, mettete a scaldare un filo d'olio evo in una padella antiaderente. Tagliate a rondelle gli scalogni e metteteli a rosolare in padella. Tagliate grossolanamente i gambi dei funghi che avevate messo da parte e uniteli allo scalogno in padella. Lasciate cuocere per circa 10 minuti.

Controllate i cappelli di funghi nel forno. I funghi in cottura rilasciano l'acqua di cui sono costituiti, pertanto ad un certo punto della cottura troverete i cappelli pieni di acqua. Buttate l'acqua rilasciata dai funghi e girate i cappelli all'ingiù per uniformare la cottura.

Quando gli asparagi saranno belli morbidi, toglieteli dalla cottura a bagnomaria, passateli in padella insieme ai funghi e allo scalogno, aggiustate di sale e pepe e lasciateli insaporire per un paio di minuti. Mentre i cappelli dei funghi terminano la cottura, versate tutto il contenuto della padella, asparagi funghi e scalogno, in un contenitore e frullate il tutto fino ad ottenere una crema.

I cappelli dei funghi saranno cotti quando risulteranno scuri e morbidi. Terminata la cottura dei funghi in forno, rigirate i cappelli all'insù e riempiteli con la crema di asparagi e funghi. Infornateli di nuovo per qualche minuto e il vostro piatto sarà pronto.



[Torna alla Home](#)

[Vedi altri contorni](#)

[Vedi tutte le ricette](#)