

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 cucchiaino pieno di parmigiano grattugiato
1 cucchiaino 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](#)

Tortini di ricotta e zucchine



Avete degli amici a cena e cercate una ricetta veloce da fare? Questi tortini di ricotta e zucchine 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 zucchine

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](#)

Spiedini estivi



Gli spiedini estivi sono un'idea per un aperitivo fresco e velocissimo da preparare. Solo tre ingredienti in sequenza, a formare quasi una variante della caprese. Le quantità utilizzate di pomodorini, mozzarelline e olive nere le potete banalmente contare dalle foto. Un minuto e il gioco è fatto!

Ingredienti per 5 spiedini

10 mozzarelline

10 pomodorini

13 olive nere

olio evo

origano

Il procedimento è ovviamente semplicissimo, non occorre nemmeno spiegarlo: basta infilare gli stecchi da spiedino al centro di mozzarelline, pomodorini e olive nere alternate tra loro nell'ordine che preferite. Lasciate almeno un centimetro di stecco libero ad ogni estremità per poter tenere lo spiedino in mano.

Tra uno spiedino e l'altro, per variare l'effetto dei colori, cambiate l'ordine degli ingredienti. Disponete gli spiedini così ottenuti su un piatto da portata, versate a filo un po' di olio evo e spolverate con dell'origano, possibilmente fresco.



Il numero di olive nere, mozzarelle e pomodorini dipende ovviamente dalla lunghezza dei vostri stecchi da spiedino. Potete inoltre utilizzare anche altri ingredienti a seconda dei vostri gusti e personalizzare gli spiedini come volete.

[Torna alla Home](#)

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

[Vedi tutte le Ricette](#)

[Frittata con le zucchine](#)



La frittata con le zucchine 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 zucchine medio/piccole

10 fiori di zucca

basilico

olio

sale

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

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



Mentre le zucchine 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](#)

Quiche di peperoni, pecorino e olive nere



La quiche con peperoni, pecorino e olive nere è un'altra idea gustosa e saporita per un aperitivo o apericena. Noi ve la proponiamo con base di pasta brisé, ma potete personalizzarla come più vi piace!

Ingredienti

250 g di pasta brisé
1 peperone cornino rosso (2 se sono piccoli)
3 fette di pecorino
10 olive nere
1 scalogno
1 uovo
200 g di ricotta
sale qb
pepe qb

Preparazione

Per prima cosa dovrete preparare la pasta brisé (leggi la ricetta [qui](#)) e lasciatela riposare in frigorifero.

Nel frattempo tagliate a rondelle lo scalogno e mettetelo in padella con un filo di olio evo. Lasciatelo rosolare a fiamma bassa. Lavate il peperone,

privatelo dei semi e dei filamenti e tagliateli a listarelle. Quando lo scalogno sarà diventato trasparente, aggiungete il peperone in padella e lasciate cuocere a fuoco abbastanza alto per circa 10 minuti.

In una ciotola, versate la ricotta. Aggiungete un uovo intero e mescolate fino ad ottenere un composto omogeneo. Quando i peperoni saranno cotti, aggiungeteli al composto e mescolate.



Tagliate a dadini le fette di pecorino e aggiungetele al composto. Infine, aggiungete le olive nere tagliate a metà. Aggiustate di sale e pepe.

Togliete dal frigorifero la pasta brisè. Stendetela a disco, foderate con carta da forno una teglia di 26 cm di diametro e mettete il disco di pasta brisè nella teglia facendola aderire bene ai bordi.

Bucherellate il fondo con i rebbi di una forchetta, in modo che l'impasto non gonfi durante la cottura.

Riempite con il composto e livellate bene.





Infornate in forno già caldo a 180°C per circa 20 minuti. E la vostra quiche è pronta.



Una volta tolta dal forno, lasciatela raffreddare e servitela a temperatura ambiente.

[Torna alla Home](#)

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

[Vedi tutte le Ricette](#)

[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](#)



Le uova sode ripiene sono un finger food veloce e gustoso, ideale per un aperitivo o apericena. Un piatto freddo, ottimo per l'estate.

Ingredienti per 8 uova sode

8 uova
100 g di tonno
3 cipollotti
olio evo
sale e pepe

Preparazione

Preparate le uova sode secondo la ricetta classica, semplicissima. Mettete le uova in una pentola e versate acqua fredda fino a coprire completamente le uova. Portate l'acqua a bollore, dopodiché cuocete le uova per altri 5 minuti.

Nel frattempo tagliate finemente i cipollotti e rosolateli in padella con un filo d'olio evo. Versate i cipollotti appena cotti in una ciotola e aggiungete il tonno, sbriciolandolo con una forchetta.

Quando le uova saranno cotte, togliete la pentola dal fornello e fate passare le uova sotto il getto dell'acqua fredda. Lasciatele raffreddare, dopodiché piano piano staccate il guscio.

Tagliate ciascun uovo sodo a metà, nel senso della lunghezza e, facendo attenzione a non rompere il bianco d'uovo sodo, togliete i tuorli. Aggiungete i tuorli nella ciotola insieme al tonno e al cipollotto, sbriciolatelo bene con una forchetta, aggiungete sale e pepe e amalgamate bene il tutto.

A questo punto, con l'aiuto di un cucchiaino riempiate ciascuna metà di uovo sodo con il composto e servite freddo.



I più golosi possono eventualmente aggiungere al ripieno anche la maionese.

[Torna alla Home](#)

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

[Vedi tutte le Ricette](#)