

Terrina di robiola e ricotta alle erbe aromatiche



Ecco per voi un'altra idea per un aperitivo o apericena, un piatto fresco, leggero e profumato: terrina di robiola e ricotta alle erbe aromatiche!

Ingredienti

160 g di robiola fresca
160 g di ricotta di capra
1 dl di panna fresca
8 g di gelatina in fogli
succo di 2 lime
10 rametti di timo
10 foglie di menta
sale e pepe macinato al momento (facoltativo)

Preparazione

In una ciotola, lavorate la robiola e la ricotta fino a renderli omogenei. Ammorbidite la gelatina in fogli in acqua fredda, dopodiché scolatela, strizzatela e fatela sciogliere a fuoco dolce insieme con un paio di cucchiaini di panna. Quando si sarà sciolta, toglietela dal fuoco e lasciatela intiepidire, ma non troppo altrimenti si rapprende. Una volta intiepidita aggiungetela ai formaggi precedentemente lavorati. Aggiungete il succo

di due lime. Il lime è privo di semi quindi può essere spremuto direttamente nel composto di formaggi, se però preferite il limone mettete circa due cucchiaini di succo di limone.

Tritate le erbe aromatiche, timo e menta, e unitele al composto. Montate la panna rimasta, quella che non avete utilizzato per sciogliere la gelatina, senza renderla troppo spumosa perché non si tratta della preparazione di un dolce, quindi è sufficiente renderla semplicemente più densa. Aggiungete la panna così montata al composto e mescolate bene con movimenti lenti e dal basso verso l'alto, per non smontare la panna. Se volete, potete aggiungere un pizzico di sale e di pepe macinato al momento.

Versate il composto in uno stampo a cerniera di diametro 18 cm rivestito di pellicola trasparente sul fondo e sui bordi. Richiudete la pellicola sulla torta di formaggi e lasciate riposare in frigorifero per almeno 3 ore. Al momento di servire, sformate la terrina di formaggi, eliminate la pellicola e trasferite su un piatto senza sformare la torta.

Suggerimento: servite la terrina a fette ricoperte di mandorle in lamella.

[Torna alla Home](#)

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

[Vedi tutte le Ricette](#)

[Vellutata di ceci con](#)

stracciatella



Oggi vi proponiamo una vellutata di ceci con stracciatella, un antipasto velocissimo da preparare. Pochi ingredienti ed ecco che in pochi minuti potete creare un delizioso fingerfood per stupire i vostri ospiti.

L'idea è nata come svuotafrigo, per consumare dei ceci precedentemente lessati e un ultimo cucchiaino di stracciatella fresca.

Ingredienti per 2 persone

250 di ceci lessi

2 cucchiaini di stracciatella

Per preparare la vellutata, se i ceci sono già stati lessati è sufficiente ridurli in crema con l'aiuto di un passaverdure. Non utilizzare il minipimmer, altrimenti rimarranno anche tutte le bucce e la crema risulterà più compatta e pesante.

Scaldare la crema in un pentolino con un filo di olio e sale.

Cuocere per qualche minuto, giusto il tempo di insaporirla.

Trasferire la crema in piccoli bicchierini e versare sopra un cucchiaino di stracciatella. Un po' di pepe e

il vostro piatto è pronto.

L'abbinamento dei sapori è molto buono, ottima anche l'idea della crema calda e della stracciatella fredda.

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

[Torna alla Home](#)

[Vedi altri Antipasti](#)

[Vedi tutte le Ricette](#)

[Torta salata senza glutine alle verdure](#)



Anche per oggi una ricetta light! Con la pasta sfoglia senza glutine abbiamo preparato una torta salata senza glutine alle verdure, con cipolla, zucchine, carote e broccoli. Perfetta per un aperitivo o anche da portare al lavoro per pranzo!

Ingredienti

1 confezione di pasta sfoglia senza glutine

1 cipolla dorata
1 carota
1 zucchina
1 cespo di broccoli
200 g di ricotta
2 uova
sale e pepe
olio evo

Tagliate a rondelle una cipolla dorata e fatela rosolare in padella con un filo d'olio evo.



Tagliate a rondelle la carota e poi più finemente ma in maniera grossolana. Non appena la cipolla sarà diventata trasparente, aggiungete in padella anche la carota. Mentre la carota si ammorbidisce, tagliate a dadini anche la zucchina e aggiungetela in padella.



Nel frattempo portate a bollore un tegame di acqua. Tagliate il cespo di broccoli e fateli bollire in acqua per circa 3/4 minuti.



Scolate i broccoli e tritateli grossolanamente al coltello, poi fateli saltare in padella per un paio di minuti insieme alle altre verdure.



Quando tutte le verdure saranno cotte, passatele in una ciotola. Aggiungete la ricotta e le uova e mescolate fino ad amalgamare bene tutto il ripieno della torta. Aggiustate di sale e pepe e il ripieno sarà pronto. Srotolate la pasta sfoglia senza glutine e mettetela in una tortiera con carta da forno. Bucherellate l'impasto con una forchetta, in modo da non farlo gonfiare in cottura, e versatevi all'interno il ripieno.



Infornate in forno preriscaldato a circa 180° C per

circa 15/20 minuti.



Sfornate e lasciate raffreddare a temperatura ambiente prima di togliere la carta da forno.

[Torna alla Home](#)

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

[Vedi altro in Pranzo al lavoro](#)

[Vedi tutte le Ricette](#)

[Sformatini broccoli e stracchino](#)



Oggi vi proponiamo una rivisitazione di una nostra ricetta, [sformatini broccoli e stracchino](#), che abbiamo visto qualche tempo fa.

La variante è sia negli ingredienti, perché questa versione non prevede le patate, che nella presentazione del piatto.

Ottimi come secondo, ma anche come antipasto.

Ecco a voi la ricetta.

Ingredienti per 6 sformatini

500 g di broccoli

250 g di stracchino

pangrattato

olio

sale

pepe

noce moscata

Per prima cosa lessare i broccoli in acqua bollente e scolarli al dente. Lasciare da parte qualche cima intera per la decorazione del piatto.



Trasferire i broccoli nel frullatore, aggiungere il sale, l'olio, la noce moscata e 200 grammi di stracchino.

Frullare fino ad ottenere una crema omogenea.



Oliare con l'aiuto di un pennello i pirottini di alluminio, cospargerli con il pangrattato e riempirli con il composto di broccoli e stracchino.



Cuocere a 180° in forno ventilato per 20 minuti.



Quando gli sformatini sono cotti, lasciarli raffreddare qualche minuto prima di girarli nel piatto. Mettere su ogni sformatino una noce di stracchino e un piccolo broccolo intero per un tocco di colore.

[Torna alla Home](#)

[Vedi altri secondi e contorni](#)

[Vedi altri antipasti](#)

[Vedi tutte le ricette](#)

[Crema di carciofi con stracchino](#)



Crema di carciofi con stracchino in simpatici e sfiziosi bicchierini, ottimi come antipasto, o come finger food per un apericena.

Ingredienti per 2 persone

2 carciofi

100 g stracchino

latte

olio

sale

Per prima cosa pulire i carciofi eliminando le foglie più esterne e la punta. Tagliare ogni carciofo a metà ed eliminare la peluria interna, ritagliare poi a spicchi. Mettere i carciofi puliti nell'acqua con il limone e poi lavare sotto l'acqua corrente.

Trasferire i carciofi in una padella, con un filo di olio e un po' di sale. Aggiungere un bicchiere di acqua e cuocere a fuoco lento per 20 minuti, fin quando non sono diventati morbidi. Durante la cottura se necessario aggiungere un altro po' di acqua.

Nel frattempo trasferire lo stracchino in un mixer, aggiungere un po' di latte e frullare. Nella quantità di latte regolatevi in base alla densità dello stracchino, la crema deve venire leggermente spumosa ma non troppo liquida.



Trasferitela in un sac a poche ed utilizzare il mixer per frullare i carciofi. Anche qui aggiungere un filo di latte.



Trasferire la crema di carciofi nei bicchierini e con il sac a poche aggiungere la crema di stracchino.



Per una serata tutta bicchierini, provate anche [vellutata di zucca](#).

[Torna alla Home](#)

[Vedi altri Antipasti](#)

[Vedi tutte le Ricette](#)

[Vol-au-vent con mousse di mortadella](#)



Oggi FraSi in cucina vi propone un finger food semplice e colorato, ideale per un aperitivo o apericena: vol-au-vent con mousse di mortadella e granello di pistacchio.

Ingredienti per 20 vol-au-vent

2 rotoli di pasta sfoglia rotonda

150 g di mortadella

100 g di ricotta

panna

40 g di pistacchi sgusciati

1 uovo

sale e pepe

Per prima cosa preparate i vol-au-vent. Stendete il primo rotolo di pasta sfoglia e con l'aiuto di un coppapasta o di uno stampino per dolci o biscotti, create la base dei vol-au-vent, cioè la parte inferiore. Noi abbiamo utilizzato uno stampo a fiore, ma va bene anche il classico rotondo di circa 5 cm di diametro. Disponete le basi così ottenute su un foglio di carta da forno steso sulla teglia del forno.

Stendete il secondo rotolo di pasta sfoglia e tagliate lo stesso numero di fiori (o altra forma); all'interno di ogni fiore ottenuto ricavate e separate un fiore di dimensione più piccola (o un cerchio di diametro minore). In questo modo otterrete la parte superiore dei vol-au-vent.

Fate coincidere la parte superiore con la base e premete leggermente sui bordi per far aderire la pasta sfoglia. Pennellate con un uovo e infornate in forno preriscaldato a 175°C per circa 10/15 minuti, comunque fino a che la pasta sfoglia non si è gonfiata e dorata. Sfornate e lasciate raffreddare a temperatura ambiente.



Nel frattempo preparate il ripieno.

Tritate al mixer i pistacchi fino ad ottenere una granella piuttosto grossolana e mettetela da parte.

Spezzettate con le mani la mortadella in modo irregolare e mettetela in un mixer, aggiungete la ricotta, la panna, salate e pepate e tritate il tutto al mixer fino ad ottenere una mousse.

Mettete la mousse dentro ad un sac a poche e riempite i vol-au-vent. Spolverate infine con la granella di pistacchi.

Nota: con i ritagli di pasta sfoglia che vi rimane, potrete preparare delle quiche salate!

[Torna alla Home](#)

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

[Vedi tutte le Ricette](#)

Gratin di crepes con verdure e prosciutto cotto



Ideali per un abbondante brunch sono le crepes con verdure e prosciutto cotto gratinate. Costituiscono un vero e proprio pasto completo e vi daranno le energie necessarie fino a sera! Non proprio veloci da preparare, ma alla fine ne sarà valsa la pena!

Ingredienti per 4 persone (4 crepes)

Per le crepes:

250 g di farina

1/2 L di latte

3 uova

30 g di burro

sale

Per la farcia:

1/2 L di latte

2 carote

1 zucchina (2 se piccole)

100 g di prosciutto cotto

40 g di farina

40 g di burro

olio evo

sale

pepe

Per prima cosa preparate le crepes, perché poi bisognerà lasciarle raffreddare.

Sciogliete 20 g di burro a bagnomaria e lasciatelo intiepidire. Rompete le uova in una ciotola e sbattetele con una frusta. Unite la farina setacciata, una presa di sale e mescolate. Versate a filo il latte, unite il burro sciolto e lasciate riposare la pastella per circa un'ora in un luogo fresco.

Quando la pastella avrà riposato, scaldate una crepiera e ungetela con pochissimo del burro rimasto. Versate al centro della crepiera un mestolo di pastella e inclinate subito la crepiera in modo da distribuire la pastella su tutto il fondo. Cuocetela per circa un minuto, poi giratela e cuocetela dall'altro lato per un altro mezzo minuto.



Ripetete la stessa operazione finché non avrete esaurito la pastella. Con le quantità indicate otterrete 4 crepes che lascerete riposare e raffreddare a temperatura ambiente e che poi dovranno essere farcite.

A questo punto procedete con la preparazione della farcia.

Sciogliete il burro in una casseruola, unite i 40 g di farina tutti in una volta, tostatela per un paio di minuti mescolando in continuazione. Versate a filo il

latte e cuocete la salsa per 7/8 minuti, senza mai smettere di mescolare. Regolate di sale e pepe.

Tagliate a dadini le carote e cuocetele in padella con un filo di olio evo fino a che non si saranno appassite. Nel frattempo in un'altra padella cuocete le zucchine, sempre tagliate a dadini e sempre con un filo d'olio. Quando le verdure saranno cotte, trasferitele in una ciotola, aggiungete la salsa precedentemente ottenuta, tenendone da parte un po', e amalgamate bene. Aggiungete una presa di sale.

Tagliate il prosciutto cotto a striscioline e unitelo al composto della farcia, tenendone da parte un po' per la gratinatura.

Al centro di ciascuna crepes disponete il composto di verdure, besciamella e prosciutto cotto, richiudete le crepes a metà e poi ancora a metà, ottenendo dei triangoli ripieni. Versate su ciascun triangolo di crepes un cucchiaino di besciamella rimasta e mettete sopra qualche strisciolina di prosciutto cotto che avevate tenuto da parte. Ripassate le crepes in forno preriscaldato a 180°C per circa 15/20 minuti, o comunque fino a che le crepes non saranno belle dorate.



Varianti: se vi piace, potete aggiungere della scamorza alla besciamella in fase di preparazione, in modo che la scamorza si sciolga nella salsa; al posto del prosciutto cotto, inoltre, potete usare lo speck, e le vostre crepes risulteranno un po' più pesanti, ma

ancora più saporite.

[Torna alla Home](#)

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

[Vedi tutte le Ricette](#)

Polpette di verdure



Le polpette di verdure sono un'idea sfiziosa e gustosa per utilizzare le verdure di stagione.

Oggi le abbiamo preparate con melanzane, zucchine e patate ma potete personalizzarle a seconda del vostro gusto.

Con la cottura in padella risultano più leggere e sane, sono ottime come antipasto, simpatiche per un aperitivo con gli amici, ma buone anche come contorno.

Ingredienti per 8 polpette

1 melanzana

1 zuccina

1 patata

1 uovo

pangrattato

farina di mais per polenta istantanea

timo
sale
olio

Per prima cosa pulire la melanzana e la zucchina eliminando le estremità e sminuzzarle finemente con l'aiuto di una grattugia. Trasferire le verdure in una padella, salare e aggiungere un filo di olio. Cuocere a fuoco lento per circa 10 minuti.



Mentre le verdure sono sul fuoco, pulire la patata, tagliarla a dadini e cuocerla in acqua per circa 10 minuti. Schiacciare la patata con una forchetta fino a renderla cremosa, aggiungere le verdure, un po' di olio e se necessario un pizzico di sale. Aggiungere un uovo e qualche fogliolina di timo. Amalgamare bene e aggiungere un cucchiaio di pangrattato.



In un piatto preparare la panatura con il pangrattato e la farina per polenta istantanea in uguali quantità. Con l'aiuto di un cucchiaio trasferire il composto

nella panatura e formare le polpette.



Lasciar riposare le polpette in frigo per almeno 1 ora prima della cottura.



Scaldare un filo d'olio in una padella, trasferire le polpette e cuocerle a fuoco medio per circa 10 minuti girandole a metà cottura.

[Torna alla Home](#)

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

[Vedi altro in Antipasti](#)

[Vedi altro in contorni](#)

[Vedi tutte le Ricette](#)

[Torta salata radicchio e peperoni](#)



Arriva il freddo e si passa sempre più tempo in casa, anche nel fine settimana. La domenica mattina si fa il brunch, quindi oggi FraSi in cucina vi propone una semplicissima torta salata di pasta brisè con radicchio e peperoni.

Ingredienti

1 rotolo di pasta brisè
1/2 cipolla
1 carota
1 peperone giallo
1/2 radicchio romano
1 uovo
100 g di ricotta
olio evo
sale e pepe

Tagliate finemente la cipolla, sbucciate la carota e tagliatela a cubetti piccoli. Versate un filo d'olio evo in una padella e fate un soffritto con cipolla e carota.

Nel frattempo lavate il peperone, privatelo del picciolo, dei semi e dei filamenti, e poi tagliatelo a cubetti. Mettete il peperone a cuocere in padella a fuoco medio.



Lasciate cuocere il peperone nel soffritto per circa 10/12 minuti. Nel frattempo lavate accuratamente le foglie di radicchio, spezzatele grossolanamente e fatele saltare in padella per circa 2 minuti insieme ai cubetti di peperone.



Versate il tutto in una ciotola, aggiungete la ricotta e un uovo e mescolate fino ad ottenere il composto con cui andrà riempita la torta.



Aggiustate di sale e pepe.

Srotolate la pasta brisè e mettetela all'interno di una teglia a bordo basso rivestita di carta da forno.

Bucherellate il fondo della pasta brisè con una

forchetta e versate all'interno il ripieno. Dopodiché richiudete all'interno il bordo di pasta brisé.



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

[Torna alla Home](#)

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

[Vedi tutte le Ricette](#)

[Alici al gratin](#)



Oggi vi proponiamo un secondo piatto veloce da preparare, le alici al gratin, perfette anche come antipasto e perché no anche come simpatico fingerfood per il vostro apericena.

Ecco a voi la ricetta.

Ingredienti per 2 persone

600 g di alici

10 pomodorini

olio

prezzemolo

pangrattato

aceto

Per prima cosa pulire le alici: togliere la testa, eliminare le viscere interne e la spina centrale ed aprirle a metà.

Lavare le alici sotto l'acqua corrente e scolarle.

Foderare la placca del forno con la carta e adagiarvi sopra le alici, ben aperte.

Lavare i pomodorini, tagliarli a dadini e metterli sopra le alici.

Spolverare con il pangrattato, aggiungere il prezzemolo un filo d'olio e una spruzzata di aceto (a piacere).



Cuocere in forno a 170° per circa 15 minuti.



[Torna alla Home](#)

[Vedi altri secondi e contorni](#)

[Vedi altri antipasti](#)

[Vedi tutte le ricette](#)