

# 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 cucchiai monoporzioe 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](#)

---

## [Crostata di riso con ratatouia e burrata](#)



Oggi vi proponiamo la crostata di riso con ratatouia e burrata, che è un'idea originale per un aperitivo o apericena con gli amici. Un'ottima alternativa alle classiche torte salate con base di pasta sfoglia o brisé, perché è fatta con una base di riso e olive e il risultato è una torta ricca di sapori e molto colorata!

## **Ingredienti**

**Per la base:**

**230 g di riso Roma**

**70 g di parmigiano grattugiato (oppure 40 g di parmigiano gratt. e 30 g di pecorino gratt.)**

**12 olive verdi**

**3 uova**

**sale**

**pepe macinato al momento**

**Per l'interno:**

**1 melanzana viola**

**2 zucchine**

**1 cipollotto**

**1 peperone rosso**

**200 g di burrata**

**olio evo**

**sale**

**pepe macinato al momento**

## **Preparazione**

Cominciamo con la preparazione della base. Lessate il riso in un tegame di acqua, scolatelo al dente e passatelo sotto il getto dell'acqua fredda per interromperne la cottura e raffreddarlo. Trasferite il riso in una terrina, aggiungetevi le uova, il parmigiano (ed eventualmente il pecorino), una presa di sale e mescolate fino ad ottenere un composto omogeneo.

Tagliate le olive a rondelle e unitele al composto di riso. Mettete un foglio di carta da forno sul bordo di una teglia a cerniera di diametro 24 cm e ungete i bordi della teglia e la carta sul fondo con dell'olio. Stendete uno strato di composto di riso sul fondo e sulle pareti della teglia, compattandolo bene con le mani. Mettete della carta da forno sul composto e cospargetevi dei fagioli secchi in modo che il composto non gonfi durante la cottura. Infornate quindi in forno già caldo a 180°C per circa 20 minuti. Dopodiché eliminate i fagioli e la carta e proseguite la cottura in forno per altri 10-15 minuti. Dovete ottenere una base leggermente dorata.



Mentre la base di riso cuoce in forno, lavate e tagliate a dadini la melanzana (io l'ho privata della buccia, prima di tagliarla, per renderla più digeribile). In una padella mettete un filo d'olio evo e mettete a cuocere i tocchetti di melanzana. Raggiunta la cottura (i tocchetti di melanzana devono risultare piuttosto morbidi), mettete le melanzane da parte e proseguite con la cottura, nella stessa padella, delle zucchine, anch'esse tagliate a tocchetti o a semilune un po' spesse, insieme con un cipollotto. Se necessario aggiungere un altro po' d'olio. Raggiunta la cottura, mettete da parte anche le zucchine e, sempre nella stessa padella, cuocete il peperone rosso, tagliato a tocchetti. Una volta cotte tutte le verdure

separatamente, riunite tutto in padella, salate e pepate e saltate il tutto per 2-3 minuti.



Quando la base di riso è pronta, lasciatela raffreddare fino a raggiungere la temperatura ambiente. Solo quando si sarà raffreddata potete sformarla togliendola dallo stampo. Lasciate raffreddare a temperatura ambiente anche la ratatouia e disponetela all'interno della base di riso.

Appena prima di servirla, aggiungete la burrata a pezzetti.



[Torna alla Home](#)

[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](#)

---

# Torta salata zucchine e prosciutto cotto



Una torta salata è senza dubbio un'ottima soluzione per l'apericena con gli amici o un brunch. Si può fare in tanti modi diversi, oggi noi ve la proponiamo di pasta sfoglia con zucchine e prosciutto cotto.

## Ingredienti

1 confezione di pasta sfoglia rotonda

1 zuccina (2 se sono piccole)

100 g di prosciutto cotto

100 g di ricotta

1 uovo

olio evo

sale qb

pepe qb

## Preparazione

Tagliate la zuccina a dadini piuttosto piccoli e metteteli a cuocere in padella con un filo di olio evo. Nel frattempo in una ciotola rompete un uovo, versate la ricotta e mescolate fino ad ottenere un composto omogeneo. Tagliate a pezzetti il prosciutto cotto, oppure a dadini se avete soltanto una fetta di prosciutto cotto tagliata spessa, e mescolateli nella

ciotola insieme ad uovo e ricotta. Quando i cubetti di zuccina saranno cotti, uniteli al composto nella ciotola e mescolate. Salate e pepate.

Srotolate la pasta sfoglia e mettetela in una teglia rivestita con carta da forno. Fate aderire bene la pasta sfoglia sul fondo della teglia e bucherellatela con i rebbi di una forchetta sul fondo. Versate all'interno della teglia tutto il composto precedentemente preparato e richiudete la pasta sfoglia sui bordi.



Infornate in forno caldo a 180°C per circa 25 minuti.

[Torna alla Home](#)

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

[Vedi tutte le Ricette](#)

---

## Frittata con la mentuccia



La frittata con la mentuccia (usata tipicamente per aromatizzare i [carciofi](#)) è tipica della colazione di Pasqua in Ciociaria, ma è ottima anche servita come antipasto o come secondo.

In questa versione vi proponiamo, come sfizioso antipasto, una frittata molto sottile con la quale creiamo dei piccoli rotolini da stuzzicare in compagnia.

**Ingredienti per 4 persone**

2uova

mentuccia a piacere

sale

olio

Romperle le uova in una ciotola e aggiungere il sale e sbatterle con una forchetta. Aggiungere la mentuccia e mescolare.



Nel frattempo scaldare un filo di olio in una padella antiaderente, versare le uova e cuocere a fuoco basso per qualche minuto. Con l' aiuto di un piatto girare la frittata e cuocere dall' altro lato.

Inizierete a sentire il profumo inconfondibile della mentuccia e vi verrà sicuramente voglia di mangiarla, anche perché la frittata calda su una fetta di pane casereccio tostato è buonissima...o come si dice da noi "è la morte sua".



Se siete bravi e riuscite a resistere, avvolgere la frittata su se stessa e ritagliate dei piccolini rotolini. Potete infilzarli con uno stuzzicadenti e servirli su un tagliere accompagnati con delle fette di pane.

[Torna alla Home](#)

[Vedi altro nel Menu di Pasqua](#)

[Vedi altri antipasti](#)

[Vedi tutte le Ricette](#)

---

## [Quiche patate e cipolla](#)



Le torte salate sono facili da preparare, veloci e si adattano a diverse occasioni: potete prepararle per un aperitivo o apericena a casa con amici, per un brunch la domenica mattina o come piatto unico da portare

anche in ufficio per il pranzo. Si può fare in infiniti modi. Noi ve la proponiamo di pasta brisè con patate e cipolla, quindi forse non troppo adatta al pranzo in ufficio, ma potete personalizzarla come volete.

### **Ingredienti per la pasta brisè**

200 g di farina  
100 g di burro  
1 pizzico di sale  
1/2 dl di acqua fredda

### **Ingredienti per l'interno**

3 patate  
1 cipolla  
2 uova  
200 g di ricotta  
1 pizzico di sale  
olio evo

### **Preparazione**

Prima di tutto preparate la pasta brisè.

Su una spianatoia disponete la farina a vulcano e all'interno mettete il burro, freddo di frigorifero, tagliato a dadini. Con le punte delle dita amalgamate il burro con la farina, lavoratelo velocemente per impedire che il burro si scaldi, fino ad ottenere un impasto granuloso. Ridisponete a vulcano l'impasto che avete ottenuto e versate all'interno circa 1/2 dl di acqua fredda e un pizzico di sale e riprendete ad impastare il tutto.

Impastate con le mani finché non avrete ottenuto un impasto abbastanza morbido ed omogeneo. Avvolgetelo in un foglio di pellicola e mettetelo a riposare in frigorifero per almeno 30 minuti.

Nel frattempo mettete a bollire le patate, con la buccia, in una pentola d'acqua. Fate bollire a fuoco abbastanza alto, finché le patate non si saranno ammorbidite. Fate la prova con una forchetta. Quando le patate si saranno lessate, toglietele dall'acqua bollente e lasciatele raffreddare a temperatura ambiente. Nel frattempo tagliate a rondelle una cipolla e mettetela a cuocere in una padella con un filo d'olio evo.

Mentre si cuoce la cipolla e si raffreddano le patate, togliete dal frigorifero l'impasto di brisè e stendetelo a disco sulla spianatoia. Imburrate uno stampo per torte o crostate e disponete il disco di pasta brisè all'interno, facendolo aderire perfettamente al fondo e ai bordi. Bucherellate il fondo con una forchetta e rimettete a riposare in frigorifero.

In una ciotola rompete le uova e versatevi la ricotta. Mescolate ed amalgamate in maniera uniforme. Ora che le patate si sono raffreddate, pelatele e tagliatele a tocchetti o a dadini e unitele al composto. Unite poi la cipolla cotta in padella, aggiustate di sale e mescolate. Riempite la base di pasta brisè con il composto che avete ottenuto.



Infine infornate a circa 180°C per circa 15/20 minuti.

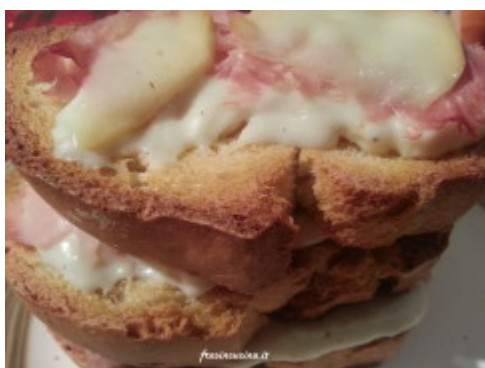
[Torna alla Home](#)

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

[Vedi tutte le ricette](#)

---

## Croque Monsieur



Si sa, il sabato sera spesso si fa tardi in giro e la domenica mattina capita di alzarsi "tardi". A me ormai capita sempre più di rado, però quando posso lo faccio volentieri e ad una certa ora non ho più voglia di breakfast ma è ancora presto per il lunch... e allora in genere preparo un brunch!

Il Croque Monsieur è azzeccatissimo per un brunch e ti sazia tranquillamente fino all'ora di cena. Si presta anche ad un sacco di varianti... io ve lo propongo in una versione un po' casalinga, con quello che ho trovato in frigorifero ancora assonnata proprio la scorsa domenica mattina.

**Ingredienti per 2 Croque Monsieur**

50 g di farina

50 g di burro

1/2 litro di latte

noce moscata  
1 pizzico di sale  
prosciutto cotto  
scamorza  
6 fette di pane

Mettete le fette di pane su una teglia ricoperta di carta da forno e fatele abbrustolire in forno (circa 100°C). Io ho usato pane montanaro, ma potete usare anche fette di pane toscano o quello che preferite. Ogni Croque Monsieur sarà composto di tre strati, quindi tre fette di pane ciascuno. Cercate di tagliarle il più possibile delle stesse dimensioni per avere dei croque monsieur più stabili.

Nel frattempo preparate la besciamella.

In un pentolino mettete a scaldare il latte. A parte fate sciogliere il burro a fuoco basso, poi spegnete il fuoco e aggiungete la farina setacciata mescolando con una frusta per evitare la formazione di grumi. Rimettete sul fuoco, sempre basso, e mescolate finché il composto di burro e farina non risulterà dorato. A questo punto aggiungete a filo il latte sempre mescolando. Aggiungete un pizzico di noce moscata e di sale e cuocete per 5/6 minuti mescolando continuamente con la frusta, finché la salsa non si sarà addensata. Se volete una besciamella più liquida riducete le quantità di burro e farina, mentre se la volete più densa aumentatele. Dato che poi la besciamella viene ripassata al forno dove tende ad addensare, vi consiglio di farla un pochino più liquida nella prima fase.

Togliete la teglia dal forno e iniziate a comporre la "torretta". Sopra la prima fetta di pane mettete uno strato di besciamella, ricoprite con una fetta di prosciutto cotto e poi con delle fettine abbastanza

sottili di scamorza. Per fare aderire meglio la seconda fetta di pane, mettete un altro po' di besciamella al centro, sopra lo strato di scamorza, e poi mettete la seconda fetta di pane. Ripetete la stessa cosa anche per il secondo strato, disponete l'ultima fetta (la terza) e ricopritela di nuovo con uno strato di besciamella, una fetta di prosciutto cotto e fettine di scamorza.

Una volta composti i due Croque Monsieur, ripassateli in forno per 10/15 minuti, finché la scamorza non si sarà leggermente sciolta.

Accompagnatelo con una freschissima spremuta d'arancia e non avrete più bisogno di altro per la vostra rilassante domenica!

[Torna alla Home](#)

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

[Vedi tutte le ricette](#)

---

[\*\*Mini-hamburger di gateau di patate con mortadella al pistacchio\*\*](#)

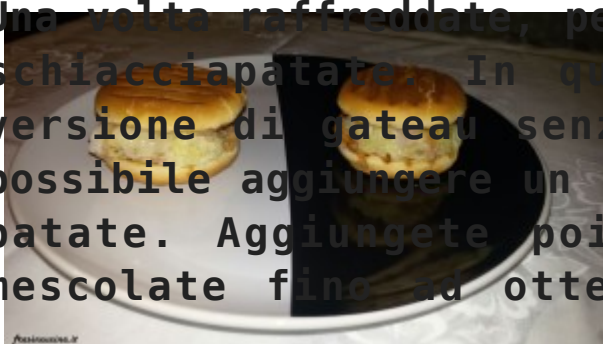
Oggi vi proponiamo un'idea che può essere adatta sia come antipasto per una cena sia per un aperitivo. Tante sono le possibili varianti di un gateau di patate, noi ve lo proponiamo con la mortadella al pistacchio, ma servito come hamburger.

### Ingredienti per 4 mini-hamburger

4 panini piccoli da hamburger  
2 patate medie  
4 cucchiaini di parmigiano  
2 cucchiaini di pangrattato  
2 fette di mortadella al pistacchio  
sale qb  
pepe qb

*(in questa versione abbiamo aggiunto una fettina di Lardo di Colonnata all'interno di ciascun mini-hamburger)*

Mettete a bollire le patate in acqua calda. Le patate devono essere immerse completamente nell'acqua. Quando le patate sono morbide, toglietele dal fuoco e dall'acqua e lasciatele intiepidire in un contenitore. Una volta raffreddate, pelatele e schiacciatele con lo schiacciapatate. In questa ricetta vi diamo una versione di gateau senza uova, ma eventualmente è possibile aggiungere un uovo dopo aver schiacciato le patate. Aggiungete poi il parmigiano reggiano e mescolate fino ad ottenere un composto omogeneo.



Tagliate a pezzettini sottili la mortadella al pistacchio e aggiungetela al composto, poi mescolate bene. Aggiungete il pangrattato per addensare lievemente il composto. Imburrare una teglia di circa 30 cm non troppo alta e versatevi il composto stendendolo in maniera uniforme fino ad un'altezza di circa 1.5 cm. Aggiungete una spolverata di parmigiano reggiano in superficie, in modo tale che in cottura si crei una crosticina dorata. Infornate quindi a 180°C per circa 15 minuti.

Verso la fine della cottura del gateau, tagliate a metà i panini da hamburger e abbrustoliteli su una griglia. Una volta abbrustoliti, realizzate dei cerchi di gateau e posizionatevi all'interno del panino (potete aiutarvi con un coppapasta). Posizionate sopra il cerchio di gateau una fettina di Lardo di Colonnata che col calore del gateau e del pane caldo si ammorbidisce e diventa trasparente. Infine chiudete il panino.

Potete servirlo anche come finger food.

In questa variante di gateau, non è stato utilizzato l'uovo per "alleggerire" un po' il piatto, vista la presenza sia di mortadella che di lardo. Chiaramente la consistenza del gateau così realizzato risulterà più friabile e meno legato. Inoltre abbiamo usato fettine sottili di mortadella, ma è possibile sostituire le due fette sottili con una sola fetta di uno spessore di circa 0.5 cm poi tagliata a dadini.

[Vedi gli altri antipasti](#)

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

[Vedi tutte le ricette](#)