

# Aperitivi





# APERITIVI



---

*Bocconcini*

*Pinchos e tartine*



# BOCCONCINI



**AMEUSE BOUCHE DI PEPERONI**



BICCHIERINI AL WURSTEL



**CRUDITE' CON TAPENADE**



MIX DI CAPRICCI



**OLIVE MARTELLATE**



**QUADROTTI DI FRITTATINA VERDE CON SALSA AL FORMAGGIO**



**SPIEDINI DI FRITTATA DI CIPOLLE**



VERDURE IN PASTELLA

# AMEUSE BOUCHE DI PEPERONI CON FILETTI DI ACCIUGA



## Ingredienti

1 peperone rosso e  
1 peperone giallo, abbrustoliti  
filetti d'acciuga  
origano  
olio extra vergine d'oliva

1. Tagliare a falde i peperoni abbrustoliti e puliti
2. Asciugare le falde di peperone con carta da cucina e salarle leggermente
3. Mettere su ciascuna falda un filetto d'acciuga e arrotolare le falde ad involtino
4. Emulsionare l'olio extravergine con poco sale ed origano
5. Irrorare con l'emulsione gli involtini disposti in cucchiaini per amuse bouche

# CRUDITE' CON TAPENADE



## Ingredienti

1 cespo di indivia belga;  
1 peperone rosso, 1 giallo  
e 1 verde;  
alcuni gambi teneri di  
sedano;  
aglietti, zucchine novelle,  
carote novelle, finocchi,  
rapanelli, cipolle rosse a  
spicchi, ...ovvero, le verdure  
disponibili!

### per la salsina di

### accompagnamento:

olive nere denocciolate;  
filetti di acciuga;  
aglio;  
capperi;  
tonno sott'olio;  
succo di limone;  
olio extra vergine d'oliva q.b.

1. Pulire le verdure e tagliarle opportunamente
2. Frullare olive, acciughe, aglio, capperi, tonno, fino a formare una crema delicata
3. Insaporire con il succo di limone e, come per la maionese, aggiungere poco per volta, sempre mescolando con vigore, olio extravergine
4. La salsa deve risultare ben spumosa
5. Disporre la salsina in opportuni recipienti, decorandola con fettine di olive nere, e le verdure in bicchierini

# OLIVE 'MARTELLATE'

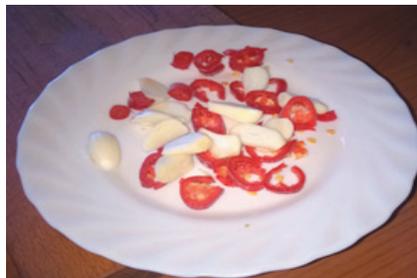


## Ingredienti

olive piuttosto grandi, si può usare un vasetto di olive giganti di Cerignola  
origano  
peperoncino fresco piccante  
aglio a fettine  
aceto di mele q.b.  
sale e pepe q.b.  
olio extravergine di oliva q.b.

1. Con un martello e della carta da cucina si 'martellano' le olive in modo da schiacciarle per permettere l'assorbimento della marinata, fatta con origano, peperoncino fresco piccante, fettine di aglio, aceto di mele, sale e pepe, olio extravergine di oliva

2. Lasciare le olive a marinare per alcuni giorni prima di consumarle e modificare a piacere la quantità degli ingredienti in base ai gusti.



# QUADROTTI DI FRITTATINA VERDE CON SALSA AL FORMAGGIO



## Ingredienti

Spinaci o erbe o borragine  
o asparagina  
o luvertin (cioè luppolo) o ...  
purché verde!  
1 scalogno tagliato sottile  
olio extravergine d'oliva q.b.  
sale e pepe q.b.  
una abbondante grattugiata  
di parmigiano  
3 uova  
1 o 2 cucchiaini di latte  
per la salsina di  
accompagnamento:  
abbondante parmigiano  
grattugiato o gorgonzola o  
fontina o emmental  
latte  
pepe q.b.

1. In una padella far soffriggere dolcemente nell'olio lo scalogno;  
quando risulta dorato, aggiungere la verdura verde scelta,  
preventivamente sbollentata e tritata con la mezzaluna;  
insaporire con sale e pepe e far rosolare dolcemente per  
alcuni minuti
2. Assaggiare ed eventualmente correggere il sapore
3. Rimettere sul fuoco la padella con poco olio e, quando caldo,  
unire il composto di uova e verdure e fare una frittata
4. Farla raffreddare e tagliarla a quadrati, a rombi, a listarelle, a  
dadi, ...
5. In un tegamino far sciogliere con poco latte il formaggio scelto  
e insaporirlo con il pepe
6. Mettere i pezzi di frittata in un apposito recipiente e la salsina  
in bicchierini

# SPIEDINI DI FRITTATA DI CIPOLLE



## Ingredienti

4 cipolle dorate o di Tropea  
4 uova  
erbe aromatiche: cipollina,  
maggiorana e timo q.b.  
sale e pepe q.b.  
aglio in polvere q.b.  
un cucchiaio di latte  
un 'pizzicone' di bicarbonato  
olio extravergine di oliva

1. Usare cipolle dorate o di Tropea affettate finemente e fatte stufare dolcemente in poco olio
2. Sbattere le uova in un piatto fondo
3. Insaporirle con sale, pepe, erba cipollina, aglio in polvere, maggiorana e timo
4. Unire un cucchiaio di latte e un pizzicone di bicarbonato
5. Scaldare dell'olio in una padella non troppo grande e versare il composto
6. Farlo rapprendere e dorare
7. Quando la frittata sarà fredda, tagliarla in cubotti che devono essere infilzati in lunghi stuzzicadenti

**NB: Si può accompagnare con i taralli e con le olive 'martellate' in bicchierini**



# TARTINE E PINCHOS



**TARTINE AI SEMI DI PAPAVERO**



**TARTINE 'CAPRINO-FICO' AL MIELE by Mariagrazia Modica**



**TARTINE DI PERA GORGONZOLOSA VISUAL FOOD**



**TARTINE FAI DA TE CON SPUMA DI TONNO**



**PINCHOS AL BURRO AROMATICO**



**PINCHOS AL SALAME PICCANTE**



**PINCHOS CON ASPARAGI E UOVA DI QUAGLIA**



**PINCHOS CON CREMA DI FAGIOLI CANNELLINI**



**PINCHOS CON MAIONESE E SCAMPI**

# TARTINE AI SEMI DI PAPAVERO



## Ingredienti

una ventina di biscotti ai  
semi di papavero  
una confezione di salmone  
affumicato  
gr. 30 di burro  
poco succo di limone  
sale e pepe q.b.

1. Frullare il salmone con il burro e poco succo di limone
2. Aggiustare di sale e di pepe
3. Usare il sac à poche con bocchetta rotonda e ricoprire metà dei biscotti
4. Sovrapporre l'altra metà per ottenere un sandwich

# TARTINE 'CAPRINO-FICO' AL MIELE



## Ingredienti

Fettine di pane tostato

Confettura di fichi (o fichi freschi a fettine)

Formaggio caprino stagionato (o fresco)

Gherigli di noci a pezzetti (o nocciole o pistacchi)

Miele di castagno (o acacia)

1. Tagliare il pane a fette sottili, poi fare tostare leggermente
2. Spalmare sulle fette di pane 2 cucchiaini di confettura di fichi
3. Aggiungere formaggio caprino a pezzetti (va bene anche quello fresco)
3. Guarnire con un gheriglio di noce a pezzetti (o nocciole o pistacchi).
4. Completare facendo colare qualche goccia di miele di castagno (o acacia) e, se si desidera, intiepidite qualche minuto in forno prima di servire.



# TARTINE DI PERA GORGONZOLOSA

## VISUAL FOOD

### Ingredienti

pere Williams o Abate;

gorgonzola;

1 cucchiaino di sale fine;

abbondante acqua fresca;

gherigli di noce.



1. Lavare accuratamente le pere e asciugarle
2. Tagliarne la base, per farle stare in piedi
3. Tagliarle a fettine di circa 1,5 cm.
4. Metterle in acqua salata perché non anneriscano, ma tenerle in recipienti separati per non mescolare fra loro i pezzi di pere diverse
5. Asciugare i pezzi di pera e spalmare su ciascuno di essi il gorgonzola mescolato con cura per renderlo cremoso (un poco di latte o panna possono facilitare il lavoro).
6. Sul formaggio distribuire pezzetti di gherigli di noce
7. Ricomporre la pera, che sarà un insieme di tartine al formaggio

# TARTINE FAI-DA-TE CON SPUMA DI TONNO



## Ingredienti

tonno sott'olio  
filetti d'acciuga  
sale e pepe q.b.  
tabasco  
Worcester  
burro q.b.

1. Frullare accuratamente tutti gli ingredienti fino ad ottenere una crema omogenea
2. Disporre il composto in formine e tenere in frigorifero fino al momento di servire
3. Nei piatti individuali disporre alcune foglie di prezzemolo a scopo decorativo, o fili di erba cipollina, o rotolino di filetto di acciuga, o mini-decorazioni ricavate da falde di peperone rosso abbrustolito o sott'aceto
4. Accompagnare con varie tipologie di cracker, biscotti salati, pane tostato (baguette o pancarré)

# PINCHOS AL BURRO AROMATICO



## Ingredienti

piccoli cracker quadrati o rotondi

burro aromatizzato:

gr. 60 di burro

gr. 5 di basilico

gr. 5 di erba cipollina

gr. 5 di rosmarino

sale q.b.

filetti di alici q.b.

filetti di peperone rosso o giallo sott'aceto

fiori di capperi

1. Tritare finemente le erbe aromatiche, unirle al burro e mescolare fino ad ottenere una crema
2. Salare leggermente
3. Utilizzare un sac à poche con bocchetta stellata per mettere una montagnola di composto al centro del crackers
4. Sormontare con un filetto di alice arrotolato intorno ad un filetto di peperone
5. Decorare il piatto con fiori di capperi

# PINCHOS AL SALAME PICCANTE



## Ingredienti

salame piccante affettato  
piuttosto sottile

caprino

burro

pane di segale

sale e pepe q.b.

rametto di rosmarino o timo  
o maggiorana o foglioline di  
soncino

1. Mescolare in una tazzina il burro per ammorbidirlo e salare leggermente
2. Ammorbidire il formaggio caprino e unire poco sale e pepe
3. Tagliare a rettangoli il pane
4. Cospargere le fettine di salame con il caprino e arrotolare ad involtino
5. Spalmare sul pane il burro salato
6. Disporre su ciascun rettangolo di pane imburrato un involtino di salame e decorare con qualche ago di rosmarino o timo o maggiorana o foglia di soncino

# PINCHOS CON ASPARAGI E UOVA DI QUAGLIA



## Ingredienti

fettine di baguette tostate in forno o cracker all'acqua

### Per la maionese fatta in casa:

1 uovo intero

1 pizzicone di sale,  
succo di limone,

ml.300 di olio di oliva

asparagi q.b. cotti a vapore

uova di quaglia (1 per  
pincho)

fili di erba cipollina per  
decorare

1. Spalmare con la maionese la base di cracker o di pane tostato
2. Sovrapporre l'uovo di quaglia diviso a metà e la punta di asparago
3. Decorare con un filo di erba cipollina

N.B. Si possono realizzare le basi con cracker aromatici fatti in casa

# PINCHOS CON CREMA DI FAGIOLI CANNELLINI



## Ingredienti

cracker rotondi all'acqua o  
fettine di baguette tostate in  
forno  
1 scatola di fagioli cannellini  
1 scalogno  
un rametto di rosmarino  
qualche fogliolina di timo  
sale e pepe q.b.  
paprika  
olio evo q.b.  
salame piccante

1. Fare rosolare in poco olio lo scalogno affettato finemente
2. Aggiungere un rametto di rosmarino tritato e i fagioli scolati dal loro liquido
3. Unire sale e pepe
4. Fare rosolare per 3-5 minuti, quindi frullare
5. Insaporire con paprika
6. Spalmare la base di cracker o di pane con la crema di cannellini
7. Sovrapporre alcuni dadini di salame e decorare con qualche ago di rosmarino o fogliolina di timo

**N.B.** Si può sostituire il salame piccante con salame di capra q.b. tagliato a dadini, oppure lardo di Colonnata o lardo lonzato reso croccante in padella, oppure gambero viola avvolto in lardo di Colonnata e passato in padella con una spruzzata di brandy.

Si possono usare come base dei biscotti salati fatti in casa.

# PINCHOS CON MAIONESE E SCAMPI



## Ingredienti

fettine di baguette tostate in forno o cracker all'acqua o cracker fatti in casa;  
per la maionese fatta in casa:  
1 uovo intero, 1 pizzicone di sale, succo di limone, ml.300 di olio di oliva

1. Per la maionese: mettere gli ingredienti nell'apposito bicchiere, frullare per pochi secondi con il minipimer ad immersione
2. Mettere gli scampi puliti per pochi minuti in acqua bollente, (1 o 2 scampi per pincho, dipende dalla dimensione della base)
3. Aggiungere l'erba cipollina per decorare o filetti di scorza di arancia o di pompelmo