

LBRIS

We know  
books

aperitive  
gustoase



*enciclopedia rao*

# LEPIDS | We know bears

## CUPRINS

### *Câteva băuturi*

- Tamanaco Dry 4
- Polly Special 4
- C.C. 5
- Cucumber Cooler 5



### *Tartine și canapele gustoase*

- Tartine cu roșii confiate și parmezan 6
- Diablotini cu roquefort și nuci 8
- Tartine calde cu mere și brânză de capră la grătar 9
- Bruschete cu sardeluțe în jeleu de anason 10
- Canapele cu unt de tarhon și jambon 12
- Canapele italiene cu mozzarella 13
- Bruschete cu pădăie 14
- Tastous (tartine) cu trufe 16
- Canapele cu foie gras și smochine 17
- Crostini cu sparanghel verde și coppa 18
- Canapele cu unt de creveți 20
- Canapele cu Saint-Jacques marinate 21
- Canapele mici cu castravete, calde 22



### *Paste, creme și spume pentru tartine*

- Două feluri de pastă 24
- Salată de vinete 25
- Creme mici ricotta-parmezan 26
- Piure de anșoauri cu ciboulette 28
- Hașe de macrou afumat 29
- Icre uscate cu ulei de măsline și lămâie confiată 30
- Spumă de creson 32
- Avocado cu țelină 33



### *Corăbioare, tartelete, minipizza...*

- Corăbioare cu ouă și ciuperci 34
- Corăbioare cu comté și ciuperci 36
- Uscățele cu crab și avocado 37
- Corăbioare cu creveți 38
- Tarte cu ceapă nouă glazurată 40
- Tartelete fine cu anghinare confiată 42
- Tartelete fine cu haddock (macrou) și praz 44
- Bușeuri cu stridii și foie gras 46
- Bușeuri de Saint-Jacques cu bacon 47
- Tartă Goyère 48
- Minipizza cu roșii și pesto 50
- Minipizza cu bacon și jambon 51
- Pizza Pissaladiera 52

# IBDIS

Foietaje, colțunași  
și clătite

We know  
books

- Gogoșele cu brânză cantal 54
- Acras de morun sărat 55
- Trigoane cu feta și spanac 56
- Colțunași cu ceapă și stafide 58
- Rulouri cu brânză și mentă 59
- Colțunași mici cu carne și lămâie confiată 60

## Antreuri calde

- Rondele de mămăligă 62
- Omletă cu dovleac 64
- Scrob fin cu muguri de spanac 66
- Miniflanuri cu varză romanesco 67
- Ciuperci umplute 68
- Creveți à l'antillaise 70
- Ravioli cu creveți și praz 71
- Mule gratinate 72
- Frigărui mici de pui cu sos de soia 74
- Curry de pui cu lapte de cocos și mango 75
- Clătite din hrișcă 76
- Crochete cu dovlecei 78
- Coaste de porc unse cu miere 79
- Minisaltimbocca cu usturoi și busuioc 80



## Plăcintele dulci-sărate

- Gustare cu piept de rață și mango 82
- Curmale umplute 83
- Piersici cu piept de rață afumat 84
- Prune uscate cu bacon și fistic 86
- Gustare cu brânză și clementine 87

## Minidulciuri

- Spumă cu fructe roșii 88
- Smochine cu mascarpone la pahar 90
- Kiwi în sabayon 91
- Cremă de castane cu ciocolată, la pahar 92
- Biscuiți cu sos lemon cheese 94
- Pătrățele cu ciocolată și fistic 95



6 cl gin

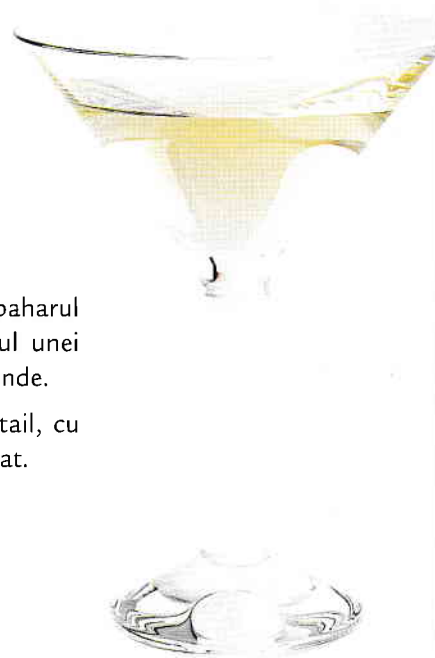
1 cl bere blondă

5 sau 6 glasoane

We know  
books

## Tamanaco Dry

- Puneți glasoanele și ingredientele în paharul de amestecat. Amestecați cu ajutorul unei linguri de amestecat timp de 8-10 secunde.
- Filtrați deasupra unui pahar de cocktail, cu ajutorul unei strecurători. Serviți imediat.



### PENTRU 1 PAHAR

3 cl Scotch whisky

3 cl sus de grepfrut stors

1 cl curaçao triple sec

5 sau 6 glasoane

## Polly special

- Puneți glasoanele și ingredientele în partea de jos a shakerului. Adăugați partea superioară a shakerului și agitați cu putere timp de 8-10 secunde.
- Filtrați deasupra unui pahar de cocktail cu ajutorul unei strecurători. Serviți imediat.



# PENTRU 1 PAHAR LEBIS

10 cl champagne brut

2 cl Campari

## PENTRU 1 PAHARE

1/2 castravete

4 cl suc de lămâie  
verde stoarsă

2 cl sirop de zahăr  
de trestie

20 cl apă minerală  
gazoasă

8–10 glasoane

We know  
books.

# C.C.

- Turnați șampania și Campari într-un flûte pentru șampanie. Amestecați ușor cu ajutorul unei linguri de amestecat, timp de 2–3 secunde. Serviți imediat.



# Cucumber Cooler

- Clătiți jumătatea de castravete cu apă rece și tăiați-o rondele. Puneți sucul de lămâie verde, siropul de zahăr de trestie și bucățile de castravete în mixer.
- Mixați ușor la viteză mică, timp de 5–10 secunde, apoi la viteză mare 15–30 secunde.
- Puneți glasoanele în două pahare înalte (de circa 35 cl).
- Repartizați conținutul mixerului în pahare. Adăugați apa minerală. Amestecați și serviți imediat.



PENTRU 6 TARTINE

Pregătire: 15 min

Preparare: 2 h

LBRIS

We know  
books

# Tartine cu roșii confiate și parmezan

1 cățel de usturoi  
6 felii de pâine cu cereale  
60 g parmezan  
câteva frunze de busuioc  
sare grunjoasă și piper  
măcinat

## PENTRU ROȘIILE CONFIAȚE

3 roșii lunguiețe de  
dimensiuni mici  
2 linguri cu ulei de măsline  
2 foi de dafin

- Încălziți cuptorul la 100°C.
- Preparați roșiile confiate. Spălați roșiile și tăiați-le în două pe lungime. Așezați-le cu pielea în jos pe o tavă pentru gratinat, unsă cu ulei. Piperati și stropiți cu ulei de măsline. Tăiați foile de dafin bucățele și repartizați-le pe roșii. Băgați la cuptor și lăsați să se încălzească. Înlăturați bucățelele de dafin.
- Aprindeți grătarul cuptorului. Tăiați cățelul de usturoi în două și frecați feliile de pâine înainte de a le pune pe grătar.
- Cu un cuțit economic, tăiați feliuțe de parmezan și repartizați-le pe feliile de pâine. Puneți 1 jumătate de roșie pe fiecare tartină, presărați cu sare grunjoasă. Decorați cu busuioc și serviți imediat.



**LIBRIS**

We know  
books



PENTRU 20–25 DIABLOTINI

**LBRIS**

Pregătire: 30 min

Preparare: 5 min

We know  
books

1 pâine baghetă  
2 linguri de nuci tocate

#### PENTRU UNTUL DE ROQUEFORT

50 g roquefort  
100 g unt moale  
1 linguriță de coniac  
1 linguriță rasă de muștar

# Diablotini cu roquefort și nuci

- Preparați untul de roquefort. Într-un castronaș, zdrobiți brânza roquefort cu coniacul și muștarul, până se obține o pastă omogenă. Încorporați untul lucrându-l mereu cu furculița.
- Încălziți cuptorul la 250°C.
- Tăiați bagheta în rondele de 5–6 mm grosime.
- Amestecați untul de roquefort cu nucile tocate. Ungeți rondelele de pâine. Puneți la cuptor timp de 5 minute. Serviți imediat.

*Untul de roquefort poate fi servit cu legume crude.*



PENTRU 4 TARTINE

Preparare: 10 min

Pregătire: circa 10 min

LIBRIS

We know  
books

# Tartine calde cu mere și brânză de capră la grătar

2 rondele de brânză de capră  
semiuscate

2 mere (elstar, golden, royal  
gala)

20 g unt

4 felii de pâine de casă

2 linguri de semințe de pin  
sare, piper

- Încălziți cuptorul la 240°C.
- Tăiați rondelele de brânză în două, pe grosime.
- Curățați merele de coajă și tăiați-le lamele. Topiți untul într-o tigaie și căliți merele 3-4 minute, până se rumenesc.
- Pe fiecare felie de pâine, așezați mere călite și jumătate de rondelă de brânză. Sărați și piperați. Stropiți cu miere, pudrați cu semințe de pin și băgați la cuptor pentru circa 5 minute.
- Serviți imediat.



PENTRU 8 BRUSCHETE

LEPIS

Pregătire: 15 min (în ajun)

Preparare: 8-10 min

We know  
books

# Bruschete cu sardeluțe în jeleu de anason

4 sardeluțe foarte mici

1 morcov

1 ceapă

1 linguriță cu semințe de  
fenicul sau de anason verde

1 linguriță cu pastis (sau  
alcool cu anason)

10 cl vin alb sec

5 cl oțet de vin alb

sare și piper măcinat

## PENTRU SERVIT

1/2 lămâie

8 feliuțe de pâine de casă

câteva fire de hasmațuchi  
pentru decor

- În ajun, curățați sardeluțele, clătiți-le și uscați-le bine. Așezați-le pe o tavă adâncă (sau o terină) pentru cuptor, suficient de mare ca să le cuprindă.
- Curățați morcovul și ceapa. Tăiați-le rondele fine.
- Încălziți cuptorul la 210°C.
- Puneți morcovul și ceapa într-o crăticioară cu semințele de fenicul, pastisul, vinul alb, oțetul și 10 cl de apă. Sărați și piperați, lăsați să clocotească, acoperiți și fierbeți 10 minute în clocote foarte mici.
- Turnați conținutul crăticioarei clocotind peste sardeluțe, băgați imediat la cuptor și lăsați să se facă timp de 8-10 minute, în funcție de dimensiunea peștișorilor.
- Scoateți tava din cuptor, lăsați să se răcească și puneți tava în frigider până a doua zi.
- A doua zi, scoateți cu atenție peștișorii din jeleul care s-a format. Înlăturați capetele, tăiați sardelele în două și scoateți șira. Tăiați în rondele fine o jumătate de lămâie.
- Pentru servit, prăjiți feliile de pâine de casă. Puneți pe fiecare felie un fileu de sardeluță, puțin jeleu și câteva rondele de ceapă, de morcov și de lămâie. Decorați cu frunze de hasmațuchi.

LBRIS

We know  
books

