



sapori italiani

ANTIPASTI



8 Introduzione

Gli antipasti
La tradizione dell'antipasto
La presentazione
Gli impasti di base
Le salse

16 Antipasti di carne

- 18 Sfogliatina ai porcini e pancetta all'aglio
- 20 Foie gras con mandarini caramellati, guanciale e cipolle di Tropea
- 22 Pâté di maialino da latte in rotolo di frittata con insalata di porcini
- 24 Spiedini di lumache con purè e salsa verde
- 26 Millefoglie di petto d'oca con rape bianche e rosse
- 28 Piccolo strudel di pere e parmigiano
- 30 Tartellette con prosciutto e indivia belga



Sommario



- 32 Terrina di gallina all'aceto balsamico
- 34 Pavé di foie gras con spuma al Vov
- 36 Timballo di broccoli e spuma di cotto
- 38 Torta di zucchine, pancetta e caprino
- 40 Plumcake alle olive e prosciutto cotto
- 42 Salame di manzo su insalatina di porcini
- 44 Soufflé di indivia belga e prosciutto cotto
- 46 Insalata di coniglio con bacon e patate dorate alla crema di porro
- 48 Babà rustici con prosciutto cotto e mozzarella
- 50 Brioche fantasiose con ripieno di verdure, scamorza e speck
- 52 Insalata trevisana alla ghiotta
- 54 Rotolini golosi al prosciutto cotto
- 56 Schiacciata al prezzemolo e pancetta

GLI ANTIPASTI



58 Antipasti di verdura

- 60 Caponata leggera di verdure al timo
- 62 Fagottini di melanzane in salsa di pomodoro
- 64 Pappa al pomodoro rivisitata
- 66 Pâté di ceci e melanzane
- 68 Disco di burrata e verdure con crostini
- 70 Millefoglie di ovuli e pecorino dolce
- 72 Cocotte di carciofi, ricotta tartufata e uova
- 74 Tartine al pâté di olive e caprino
- 76 Pizzette di sfoglia con peperoni e champignon
- 78 Miglio con rucola e zafferano
- 80 Rinchiuso di fior di latte con ruchetta
- 82 Tortino di farro al rosmarino e pinoli
- 84 Frittelle di quinoa con olive e finocchi
- 86 Soufflé di parmigiano e tartufo nero con vellutata di taleggio
- 88 Melanzane aromatiche e caprino con emulsione all'aceto di mele

- 90 Formaggio ai pistacchi e miele speziato
- 92 Polpettine vegetali con parmigiano
- 94 Misticanza al balsamico in cialda di pane
- 96 Piccoli strudel di porcini
- 98 Terrina di pomodoro in salsa al pesto
- 100 Sfogliatine di pomodoro e melanzane
- 102 Tortini di verdure con bietole e carciofi
- 104 Pizzette all'olio con radicchio e taleggio fuso
- 106 Terrina di pan di soia e verdure colorate
- 108 Sfogliatine con pomodorini e mozzarella al profumo d'origano
- 110 Bignè con fonduta
- 112 Rombetti di pizza con zucca e frutta secca
- 114 Millefoglie di porcini e frico
- 116 Bocconcini mille gusti



118 Antipasti di pesce

- 120 Involtini di sogliola con insalata di liscari e uova di quaglia
- 122 Sauté di calamari con crostini
- 124 Vol-au-vent con polpo, patate e olive nere
- 126 Crostino di fiononi e salmone affumicato
- 128 Capesante al gratin con funghi porcini
- 130 Sauté di frutti di mare piccante
- 132 Insalata di patate, peperone e sgombero marinato
- 134 Crostini di verza, tonno e mozzarella
- 136 Tortino di baccalà e patate



- 138 Tonno con cipolle e fave
- 140 Gamberi con salama da sugo, melone
e yogurt allo zenzero
- 142 Sfogliatina di salmone e spinaci
- 144 Polpo con zucchine alle erbe profumate
- 146 Insalata di barbabietole con capesante
grigliate
- 148 Millefoglie di capesante marinate
con coste stufate e patate
- 150 Fagioli dall'occhio con calamaretti spillo
- 152 Insalata di gamberi con fagioli
e cipollotto croccante
- 154 Sarde marinate alla griglia con purea
di finocchi e patate fritte
- 156 Zucchine ripiene di salmone e caprino
- 158 Pane farcito ricomposto con salmone
e formaggio
- 160 Insalata di astice, finocchi e maionese
all'arancia
- 162 Polpo colorato con verdure miste trifolate
- 164 Rotolini di zucchine ai gamberoni
- 166 Calamari e gamberetti all'arancia e zenzero
- 168 Torta salata con pomodoro e sarde
- 170 Calamari ripieni con pomodoro fresco
- 172 Pâté di tonno al Marsala
- 174 Carpaccio di orata con spinaci novelli
su cialda di patate
- 176 Calzoncini di ricotta con spinaci e gamberetti
- 178 Tortine brisée con gamberi
- 180 Pizzette fritte con vongole
e pomodoro fresco
- 182 Tartare di salmone alla Vodka
- 184 Polpettone di tonno





Sfogliatina ai porcini e pancetta all'aglio

Ingredienti per 4 persone

Per la pasta sfoglia:

160 g di farina bianca "00"
80 ml d'acqua
200 g di margarina
sale

Per la sfogliatina:

16 fette di pancetta arrotolata
4 funghi porcini medi
1 scalogno
1 spicchio d'aglio
2 cucchiaini di besciamella
1 cucchiaino di olio d'oliva
extravergine
1/2 bicchiere di vino bianco
1 mazzetto di prezzemolo
sale e pepe

Preparazione 20 minuti

Cottura 15 minuti

Esecuzione facile

Calorie 624

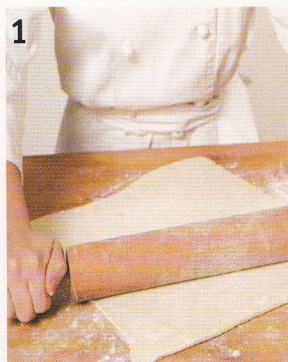
Vino Lambrusco dei Colli
di Parma

Preparate la pasta sfoglia lievemente salata (per la preparazione vedi procedimento a pag. 10-11), stendetela con il mattarello (foto 1) e poi mettetela a quadretti di circa 8-10 cm di lato in forno alla temperatura di 220°C. Continuate la cottura finché la sfoglia non avrà assunto un colore leggermente dorato.

1. Pelate e tritate finemente lo scalogno con l'aglio e fateli rosolare entrambi in una padella con l'olio d'oliva extravergine. Aggiungete i funghi porcini lavati sotto l'acqua corrente, asciugati delicatamente con carta da cucina e tagliati a fette sottili. Sfumate con il vino bianco secco e portate a cottura (se dovesse asciugarsi aggiungete del brodo vegetale). Regolate di sale, pepe e aggiungete la besciamella.

2. Componete il piatto alternando 1 quadretto di pasta sfoglia a 1 cucchiaino di funghi e a 2 fette di pancetta passata per 10 secondi nel forno a microonde (o in un padellino antiaderente senza olio) alla temperatura massima, finché diventa croccante. Ripetete questa operazione e terminate con la pasta sfoglia e 1 cucchiaino di funghi.

3. Spolverizzate con un pizzico di prezzemolo tritato e servite la sfogliatina ben calda.







Foie gras con mandarini caramellati, guancialetti e cipolle di Tropea

Ingredienti per 4 persone

Per il foie gras:

200 g di foie gras
2 fette sottili di guancialetti

Per i mandarini:

10 spicchi di mandarini
2 cucchiaini di zucchero
2 noci di burro

Per la cipolla:

1 cipolla di Tropea
olio di semi di arachide

Per il pane in cassetta:

500 g di farina bianca "00"
500 g di farina di Manitoba
20 g di lievito di birra
30 g di burro
20 g di sale

Preparazione 35 minuti

Cottura 20 minuti

Esecuzione media

Calorie 758

Vino Sagrantino di Montefalco

Fate caramellare gli spicchi di mandarino in padella con lo zucchero e il burro (foto 1).

1. Pulite la cipolla di Tropea e tagliatela a fette sottili. Infarinare la cipolla (foto 2), setacciatela e friggetela in abbondante olio di semi di arachide.

2. In una padellina antiaderente cuocete da ambo i lati la scaloppa di foie gras (foto 3) e terminate la cottura in forno caldo per alcuni minuti.

3. Preparate il pane in cassetta impastando la farina bianca e quella di Manitoba, il lievito, il burro e il sale. Lasciate lievitare il composto per 2 ore circa. Cuocete in forno a 170°C finché non sarà dorato. Tagliate il pane a fette, privatele dei bordi e scaldatele in forno fino a renderle croccanti.

4. Assemblate infine il piatto nel seguente ordine: pane, mandarini, foie gras, guancialetti e cipolla di Tropea.

Una curiosità La farina di Manitoba è ottenuta dalla macinazione di alcune varietà di frumento teneri coltivate nel Nord America, originarie della regione canadese di Manitoba. Il pane di Manitoba ha un potere di assorbimento dell'acqua notevole (fino all'80% del suo peso).



