

Finger Food

BIGNE' CON CIPOLLINA FRESCA

ingredienti per 8 persone

16 bignè piccoli

1 scatola di tonno sott'olio da 80 g

1 cipollina fresca

2 cucchiari di maionese

erba cipollina

1 limone

Per fare questa salsa si consiglia di raddoppiare le dosi, per avere a disposizione metà della salsa per il pinzimonio. Mettere il tonno sgocciolato, la maionese, qualche goccia di succo di limone, la cipollina sminuzzata nel mixer. Farcire i bignè con la salsa ottenuta dividendo i bignè a metà, mettere nella base del bignè un cucchiaino di salsa, poggiare sopra un filo di erba cipollina e richiudere con l'altra metà del bignè.

SPIEDINI MELONE MORTADELLA E PISTACCHI

ingredienti per 8 persone

1 melone bianco

100g di mortadella in un unica fetta

100 g di pistacchi tritati

Privare il melone della buccia e dei semi e tagliarlo a cubetti. Tagliare la mortadella a cubetti. Mettere in uno stecchino un cubetto di melone, un cubetto di mortadella e passarlo nella granella di pistacchi.

PARMIGIANA AL BICCHIERE

ingredienti per 8 persone

2 grosse melanzane (metterne una in più per la salsa del pinzimonio)

sugo di pomodoro

100g di ricotta

50g di parmigiano

50 ml di panna

basilico, olio, sale

Mettere le melanzane, lavate e bucherellate con una forchetta in 2/3 punti, in forno per 30 minuti a 180°. Appena raffreddate aprirle a metà e con un cucchiaino estrarre la polpa e metterla nel frullatore con olio e sale. Far frullare fino ad ottenere una salsa omogenea. Mettere la ricotta in una ciotola, aggiungere il parmigiano, e la panna e lavorare con una forchetta fino ad ottenere una salsa ben cremosa, se troppo dura aggiungere qualche cucchiaino di latte. Prendere dei bicchierini trasparenti mettere sul fondo la crema di melanzane poi un cucchiaino di sugo di pomodoro (il sugo di pomodoro deve essere abbastanza ristretto, se è troppo lento passarlo al frullatore aggiungendo una fetta di pan carrè), infine aggiungere la salsa alla ricotta (queste operazioni vengono meglio se per riempire i vari bicchierini con le salse si usa una sacca a poche). Finire con mezza fogliolina di basilico.

RISO SALMONE E TONNO

ingredienti per 8 persone

650 g riso per insalate Salmone affumicato

360 g tonno sott'olio

200 g favette al netto della buccia

6 fettine di speck

1 limone scorza e succo

olio q.b.

sale e pepe q.b.

Lessare il riso del tipo insalata, e mescolarlo in una ciotola con il salmone affumicato e il tonno sott'olio. Amalgamare il tutto con olio, succo di limone, scorza di limone grattugiata, sale, pepe e le favette private da entrambe le bucce, far riposare in frigo. Mettere le fettine sottili di speck, su della carta forno in una teglia, infornare a 100° per circa trenta minuti, quando sarà diventato sufficientemente biscottato, frullare e cospargere l'insalata di riso.

ALICI AL TRITO AL AROMATICO

ingredienti per 8 persone

600 g alici

8 fette di pan carré

2 cucchiai di parmigiano

trito aromatico: timo, maggiorana, prezzemolo, erba cipollina

aglio, olio extravergine

sale, pepe in grani

Far pulire le alici al pescivendolo, diliscate e aperte a libretto. Passare al mixer il pan-carré privo della crosta. Amalgamare la mollica ottenuta con aglio, olio, sale, parmigiano e il trito di erbe aromatiche (se volete potete mettere tutti gli ingredienti nel mixer con il pane). Mettere un po' del composto sopra ogni alice e chiudere ad involtino e fermarle a due a due, con gli stecchini. Spolverizzarle con il composto rimasto. Adagiarle in una pirofila coperta con carta da forno irrorarle con un filo d'olio e infornarle a 180° per 10 minuti. Servire accompagnate da una dadolata di pomodoro fresco.

TRIS DI PINZIMONIO

ingredienti per 8 persone

3 cetrioli

5 carote

1 cespo di sedano

1 cespo di lattuga

1 finocchio

1 mazzetto di ravanelli

la salsa dei bignè:

1 scatola di tonno sott'olio da 80 g

1 cipollina fresca

2 cucchiai di maionese

la salsa di melanzane della parmigiana:

1 melanzana

olio, sale, aglio

una salsa classica:

olio, sale pepe aceto balsamico

Mettere in un barattolino olio, sale, pepe, aceto balsamico, chiudere con un coperchio e agitare bene per emulsionare la salsa. Lavare e tagliare a listarelle sottili tutte le verdure. Preparare 24 piccoli bicchierini (si possono comprare di plastica trasparente) mettere sul fondo di 8 bicchierini un cucchiaino di salsa alle cipolline, su altri 8 un cucchiaino di salsa alle melanzane, e su altri 8 la salsa classica. Riempire i bicchierini con le verdure.

MINI CAKE AI FRUTTI DI BOSCO E MINI CAKE CIOCCOLATO E NOCCIOLE

ingredienti per 8 persone

250 g di frutti di bosco

250 g yogurt

250 g ricotta

250 g panna montata

125 g zucchero a velo

il succo ½ Limone

16 g Gelatina in fogli (colla di pesce)

50 g di nocciole tritate

100g di cioccolato e 3 cucchiaini di latte (oppure un topping al cioccolato)

Mettere in ammollo la gelatina in fogli in acqua ben fredda. Montare la panna nello sbattitore elettrico e riporla in frigo. In una ciotola mescolare con la frusta lo zucchero, la ricotta e lo yogurt. Mettere in un pentolino il succo di limone e far scaldare senza far bollire. Togliere dal fuoco e scioglierci dentro la gelatina, dopo averla tolta dall'acqua e strizzata, mescolando bene. Aggiungere metà della gelatina sciolta al composto di ricotta, yogurt e zucchero e mescolare con cura. Aggiungere ora la panna montata usando il lecca pentole facendo movimenti dal basso verso l'alto. Versare il composto così ottenuto in 16 bicchierini e riporli in frigo.

Lavare e metterle i frutti di bosco in un pentolino insieme allo zucchero. Far bollire 5 min, togliere dal fuoco e aggiungere la gelatina tenuta da parte. Attendere che il composto intiepidisca, riprendere i bicchierini dal frigo e versare, dentro ognuno, un po' della gelatina di frutta. Negli altri versare il cioccolato fatto sciogliere con il latte a bagnomaria e poi intiepidito, oppure il topping al cioccolato. Spolverare con granella di nocciole. Questi dessert sono anche molto carini se serviti con un piccolo biscotto al posto del cucchiaino.

TABELLA DI MARCIA

Questo menù è un po' più complesso e richiederà più tempo rispetto ai precedenti, e non ci si può avvantaggiare il giorno prima, se non per la spesa e il sugo di pomodoro. E' dedicato ad un giorno in cui non lavoriamo e vogliamo stare un po' di più in cucina. In compenso è fondamentale per una cena fredda e ci permetterà di stare con i nostri ospiti senza pensare ai fornelli. Il Finger food in genere è dedicato a cene in piedi con più di 6 ospiti, quindi una volta apparecchiata la tavola con tutti i nostri piatti, ci possiamo godere la serata in tranquillità.

Per prima cosa accendiamo l'acqua per lessare il riso e mettiamo al forno le melanzane. Poi prepariamo le minicake e il riso, entrambi hanno bisogno di stare un paio d'ore in frigo. Poi prepariamo gli involtini di alici, togliamo le melanzane dal forno e mettiamo le alici. Puliamo e laviamo tutte le verdure, le tagliamo e le lasciamo a sgocciolare. Prepariamo le salse per il pinzimonio e gli spiedini di melone. Da ultimo facciamo i bicchierini di parmigiana (che non hanno bisogno di essere messi in frigo) e riempiamo i bignè. L'unico piatto che non mettiamo a tavola è il dolce che tireremo fuori dal frigo a fine cena.

I Finger food, sono carinissimi, perché piccole mini porzioni individuali, se non avete a disposizione bicchierini di vetro e ciotoline, o non volete lavare troppi piatti, potete utilizzare i contenitori in plastica trasparente (in commercio ce ne sono tantissimi), ed anche dei piccoli pirottini in carta, ci sono di tutte le misure e in tutti i colori. Buon appetito e buona festa!