

# ANTIPASTI CALDI

## COULIBIAC DI SALMONE



### Dosi per 10 persone

**Principali utilizzi:** antipasti caldi, buffet caldi.

salmone: 500 g

riso lessato: 125 g

uova sode: 4

funghi coltivati scottati in padella: 200 g

pasta sfoglia: 500-600 g

### Procedimento

- Stendere la pasta sfoglia in forma rettangolare.
- Disporvi sopra il riso lessato e due delle uova sode tagliate in piccoli spicchi e cospargere con metà dei funghi tritati.
- Su questi strati, distendere il salmone affettato in sottili trance.
- Ricoprire con le altre due uova sode tritate e il resto dei funghi.
- Arrotolare la pasta intorno al ripieno.
- Mettere il coulibiac su una placca leggermente unta, poi lucidare l'impasto con rosso d'uovo e cuocere in forno caldo. ⌚ 45/50 minuti
- Servire con una salsa "smetana" (panna acida) e burro fuso.

# ANTIPASTI CALDI

## GOUGÈRE



### Dosi per 6 persone

**Principali utilizzi:** antipasti caldi.

farina: 150 g

burro: 70 g

uova intere: 4-5

acqua: 3 dl

groviera a dadi: 90 g

groviera in sottili lamelle: 50 g

mandorle in filetti

sale

### Procedimento

- Preparare una pasta choux con la farina, le uova, l'acqua e il burro.
- Incorporare il formaggio grattugiato e salare.
- Rimescolare bene e mettere l'impasto in un sac à poche grande.
- Da esso, sopra una placca da forno imburrata leggermente, spremere fuori la pasta facendole assumere la forma di una ciambella, con foro al centro.
- Disporre in superficie le sottili lamelle di groviera e cuocere in forno caldo a 180 °C. ⌚ 40 minuti
- Servire subito.

# ANTIPASTI CALDI

## QUICHE LORRAINE



### Dosi per 10 persone

**Principali utilizzi:** antipasti caldi, buffet caldi.

pasta brisée: 350 g  
cipolla brasata: 120 g  
pancetta rosolata: 200 g  
emmental: 150 g  
latte: 300 ml  
uova: 3  
parmigiano: 35 g  
sale  
pepe

### Procedimento

- Foderare una tortiera con la pasta brisée, distribuire sul fondo la cipolla, la pancetta e il formaggio tagliato in piccola dadolata.
- In una bacinella riunire il latte e le uova; mescolare bene con una frusta, quindi insaporire con il parmigiano, sale e pepe.
- Versare il composto nella tortiera; infornare a 180 °C.
- Cuocere. ⌚ 45 minuti

# ANTIPASTI CALDI

## BLINIS



### Dosi per 10-12 persone

**Principali utilizzi:** antipasti caldi.

latte: 1 l

farina: 300 g

farina di grano saraceno: 150 g

uova: 3

lievito di birra: 10 g

burro: 100 g

sale

### Procedimento

- Stemperare con il latte appena tiepido il lievito di birra.
- In una ciotola mescolare la farina bianca e la farina di grano saraceno; incorporare i tuorli e il latte poco per volta.
- Aggiungere un pizzico di sale, poi mescolare con una frusta così da ottenere una pastella cremosa.
- Liquefare il burro a bassa temperatura e incorporarlo alla pastella.
- Lasciare lievitare per circa tre ore la pastella, quindi cuocerla in piccole padelle di ferro ben calde.

Nella foto, blinis guarniti con gamberetti e salsa rosa.

## ANTIPASTI CALDI

### BLINIS CON TONNO IN CROSTA DI PISTACCHI



#### Dosi per 4 persone

blinis  
 trancio di tonno di circa 100 g  
 1 albume d'uovo  
 50 g di pistacchi  
 2 cucchiaini di pinoli  
 1 cucchiaino di semi di papavero  
 1 cucchiaio di pangrattato  
 20 g di parmigiano grattugiato  
 10 g di pecorino  
 rucola  
 olio extravergine di oliva  
 sale

#### Procedimento

- Porre in un mixer la rucola lavata e asciugata, il parmigiano, il pecorino, i pinoli, l'olio e un pizzico di sale e frullare fino a ottenere una salsa cremosa.
- In una ciotola mischiare il pangrattato e i semi di papavero, aggiungere i pistacchi tritati grossolanamente.
- Immergere il trancio di tonno nell'albume sbattuto con una forchetta, quindi cospargerlo su tutti i lati con il composto di pistacchi.
- Scaldare un cucchiaio d'olio in un padellino antiaderente, e scottare per pochi secondi il tonno su tutti i lati lasciandolo all'interno un po' crudo.
- Tagliare il trancio del tonno a pezzetti alti circa 1 cm.
- Spalmare i blinis con il pesto di rucola, posarvi un pezzetto di tonno e guarnire con una fogliolina di rucola.

# ANTIPASTI CALDI

## SOUFFLÉ AL FORMAGGIO



### Dosi per 10 persone

#### Principali utilizzi: antipasti caldi.

burro: 150 g

farina: 150 g

latte fresco: 60 cl

albumi: 5

tuorli: 4

gruyère tagliato a fettine: 160 g

sale

noce moscata

pepe

#### Procedimento

- In una casseruola far sciogliere il burro, unire la farina bianca e abbassare la fiamma; mescolare per qualche minuto con un cucchiaino di legno.
- Aggiungere il latte fresco, mescolare e, quando il composto è denso, togliere dal fuoco.
- Lasciare intiepidire per 5 minuti; poi unire due tuorli, mescolando accuratamente.
- Unire il gruyère tagliato a fettine sottili, una grattugiata di noce moscata, sale e pepe bianco.
- Con una frusta montare gli albumi a neve e incorporarli all'impasto, mescolando delicatamente.
- Imburrare e infarinare uno stampo grande o stampini da soufflé individuali.
- Mettere nel forno a 160 °C. ⌚ 30 minuti



# ANTIPASTI CALDI

## BRUSCHETTE DI MELANZANE GRIGLIATE



### Dosi per 4 persone

2 melanzane lunghe  
 4 fette di pane casereccio  
 1 cucchiaio di aceto bianco  
 olio extravergine  
 aglio  
 menta  
 sale e pepe

### Procedimento

- Tagliare le melanzane in due per il verso lungo. Con un coltello praticare sulla polpa delle incisioni incrociate fra di loro.
- Spennellare con l'olio extravergine, salare e pepare. Grigliare dal lato della polpa per circa 10 minuti. Rivoltare le melanzane sul lato della pelle. La cottura sarà completa quando la polpa avrà una consistenza morbida e cremosa (circa 20 minuti).
- Tritare la menta e mischiarla in una ciotolina insieme a olio, aceto, sale e pepe ed emulsionare il tutto.
- Aiutandosi con un cucchiaio estrarre la polpa delle melanzane grigliate.
- Spennellare il pane con l'olio e farlo grigliare, dopodiché strofinarci sopra l'aglio, disporvi sopra della polpa di melanzana, condire con il composto di menta tritata, e decorare con delle foglioline di menta e qualche grano di sale grosso.

# ANTIPASTI CALDI

## ASPARAGI CON ZABAIONE SALATO



### Dosi per 4 persone

600 g asparagi  
4 uova  
60 g burro  
80 ml vino bianco  
sale e pepe

### Procedimento

- Lavare gli asparagi, eliminare le parti bianche dei gambi e raschiarli per eliminare le parti esterne più dure. Raccoglierli in un mazzetto legato con dello spago da cucina.
- Bollire gli asparagi in acqua salata con le punte rivolte verso l'alto per 10-15 minuti finché saranno cotti ma ancora ben compatti. Scolarli e tenerli in caldo.
- Preparare lo zabaione salato sbattendo con una frusta 4 tuorli in una pentola di acciaio dal fondo spesso e aggiungendo un pizzico di sale.
- Immergere la pentola con le uova sbattute a bagnomaria in un'altra pentola più grande, contenente acqua caldissima. Mantenere il fuoco molto basso facendo attenzione a che l'acqua non bolla.
- Aggiungere il burro ammorbidito continuando a lavorare il composto energicamente con la frusta.
- Quando il composto sarà omogeneo, versare il vino a filo sempre continuando a mescolare fino a quando la crema comincerà a addensarsi.
- Togliere lo zabaione dal fuoco e versarlo sulle punte degli asparagi.
- Cospargere di pepe a piacere e servire immediatamente.