

ANTIPASTI FREDDI

TARTINE VARIE



Dosi per 10 porzioni

Principali utilizzi: per aperitivi, buffet, rinfreschi.

pane a cassetta (carré): 30 fette

burro, oppure maionese: 90 g

salumi di vario genere

oppure pesce affumicato: 200 g

maionese oppure burro montato per decorare: 100 g

gelatina neutra: 300 g

Procedimento

- Squadrare le fette ed eliminare la parte della crosta.
- Spalmare le fette di pane con burro oppure con maionese o altre salse secondo necessità.
- Guarnire il pane con le fette di salumi o altro.
- Tagliare il pane in piccoli triangoli o quadrati o altre forme.
- Decorare con maionese o burro montato.
- Completare con un velo di gelatina.

Nella foto si possono vedere una serie di canapé e tartine preparate con mousse di tonno, salmone e gamberetti. Le decorazioni sono state realizzate con cetriolo, peperoni, cipolline.

ANTIPASTI FREDDI

MOUSSE I



Dosi per 1 kg

Preparazioni di base necessarie: vellutata.

alimento cotto (prosciutto, pollame, selvaggina, ortaggi, ecc.): 350 g

acqua fredda

gelatina naturale in fogli o in polvere: 20 g

vellutata adeguata: 1,5 dl

panna montata: 500 g

salsa Worchester

sale, pepe

Cognac (o Madera, Marsala, Porto)

Procedimento

- Ridurre in fine purea l'alimento cotto e, se necessario, passare al setaccio.
- Ammorbidire in acqua fredda la gelatina e farla sciogliere nella vellutata calda.
- Amalgamare la purea preparata alla vellutata fredda e condire con gli aromi.
- Lasciar raffreddare, ma senza far rapprendere la gelatina.
- Incorporare la panna.
- Ritirare la mousse in un unico recipiente e lasciare rapprendere in frigorifero.
- Formare delle piccole porzioni di spuma con un cucchiaino e modellarle a forma di uovo o di ricciolo. Disporre nel piatto e guarnire con insalate, salse o altro.

Oppure:

- Disporre nelle forme desiderate, eventualmente già lucidate con gelatina e decorate sul fondo.
- Lasciar rapprendere in frigorifero per qualche ora. Sformare e, se non si è fatto precedentemente, decorare e lucidare con gelatina, quindi disporre nel piatto o vassoio.

Oppure:

- Riempire con un sac à poche tartellette, choux o altro.

ANTIPASTI FREDDI

MOUSSE II



Dosi per 1 kg

Preparazioni di base necessarie: nessuna.

alimento cotto (prosciutto, pollame, selvaggina, ortaggi, ecc.): 600 g

burro montato: 400 g

Cognac (o Madera, Marsala, Porto)

sale

pepe

salsa Worchester

Procedimento

- Ridurre in purea fine il prodotto trattato.
- Incorporare il burro montato e condire con gli aromi.
- Disporre nelle forme desiderate, eventualmente già lucidate con gelatina e decorate sul fondo.
- Lasciar rapprendere in frigorifero per qualche ora.
- Sformare e, se necessario, decorare a piacere e lucidare con gelatina, quindi disporre nel piatto o vassoio.

Oppure:

- Ritirare la mousse in un unico recipiente e lasciare rapprendere in frigorifero.
- Al momento del servizio prendere delle piccole porzioni di spuma con un cucchiaino e modellarle a forma di ricciolo.
- Disporre nel piatto e guarnire con insalate, salse o altro.

Oppure:

- Riempire con un sac à poche tartellette, choux o altro.

ANTIPASTI FREDDI

TERRINA DI CARNE



Dosi per 10 persone

Principali utilizzi: antipasti freddi, buffet.

polpa magra: 300 g

panna: 300 g

lardo, oppure pancetta: 150 g

filetti di carne, oppure ortaggi per guarnire: 200 g

albume: 60 g

sale, pepe, aromi secondo le proprie necessità

Procedimento

- Frullare la carne con la panna e l'albume; condire con sale e pepe e aromi secondo la preparazione.
- Foderare la terrina con la pancetta (le terrine sono sempre foderate con lardo, pancetta oppure altri elementi come foglie di spinaci, erbe, porro, ecc.).
- Disporre nella terrina la farcia preparata, alternandola con i filetti di carne intera oppure con losanghe di verdura scottata.
- Chiudere la terrina con il coperchio e sigillare con una pastella di farina e acqua.
- Cuocere in forno a bagnomaria a 190 °C. ⌚ 30 minuti circa
- Al termine scoperchiare la terrina, disporre un peso sopra la carne e lasciare raffreddare completamente.

ANTIPASTI FREDDI

BICCHIERE TRICOLORE



200 g di zucchine
 20 g basilico
 300 g pomodorini ciliegini
 10 g colla di pesce
 250 g ricotta
 olio extravergine d'oliva
 sale

Procedimento

- Tagliare a dadini le zucchine, farle saltare per qualche minuto con due cucchiaini di olio in una padella antiaderente. Frullarle in un mixer, aggiungendo qualche foglia di basilico e, se serve, un cucchiaino di acqua, fino a ottenere un composto omogeneo.
- Tagliare a metà i pomodorini ciliegini e farli cuocere in un tegame con due cucchiaini di olio e qualche foglia di basilico finché non siano ben morbidi (circa 20 minuti); passarli nel passaverdura eliminando i semi.
- Mettere in ammollo la colla di pesce in acqua fredda. Dopo aver intiepidito la passata di pomodoro e la crema di zucchine, aggiungere la colla di pesce a ognuna.
- Versare una piccola quantità di crema di zucchine nei bicchierini e porli in frigorifero a rassodare.
- Lavorare leggermente con una forchetta la ricotta in modo da ottenere una crema.
- Versare la crema di formaggio sopra alla crema di zucchine ben rassodata e sovrapporre infine la crema di pomodoro.
- Come guarnizione disporre qualche fogliolina di basilico.