

# **FINGER FOOD**

**e tocchiamo il cielo con un dito**

*da Coquinaria con amore*



## Indice

<b>POMODORINI CHERRY RIPIENI DI SALSA DI BASILICO E MOUSSE DI TONNO</b> di Rossanina .....	2
<b>ROCOLINI DI MORTADELLA E PHILADELPHIA</b> di .Anna. ....	2
<b>ROCOLINI INSALATA DI WURSTEL</b> di .Anna. ....	2
<b>ROCOLINO DI PANE IN CASSETTA</b> .....	2
<b>MINI MUFFINS ALL'ARANCIA E SPADA AFFUMICATO</b> di Barbara .....	2
<b>ROCOLINI BURRO E SALMONE</b> di La_Roby .....	3
<b>TZAZIKI</b> di Adriana .....	3
<b>BARCHETTE DI INDIVIA BELGA</b> di Adriana .....	4
<b>TOMINI SAPORITI</b> di Adriana .....	4
<b>INVOLTINI DI TABOULE'</b> di Vippi .....	5
<b>ROTOLO DI SPINACI, SALMONE AFFUMICATO E RICOTTA</b> di Barbara .....	5
<b>PALLINE DI RICOTTA E PISTACCHI</b> di Monimar .....	6
<b>BAGUETTE RIPIENA</b> di Monimar .....	6
<b>POMORINI RIPIENI</b> di Simona2002 .....	7
<b>POMODORINI RIPIENI</b> di Laura Fe .....	7
<b>RAFFAELLO SALATI</b> di Mnufiore .....	7
<b>PASTICCINI DI FORMAGGIO</b> di Eros .....	8
<b>SFOGLIA DI MOZZARELLA CON PROSCIUTTO DI PARMA E POMODORI</b> di Roby66 .....	8
<b>SUSINE AL FORMAGGIO</b> di Eleonora .....	8
<b>PANZANELLA A MODO MIO</b> di .Anna. ....	8
<b>FAGOTTINI DI BRESAOLA</b> di Isaura .....	8
<b>PACCHETTI DI MELONE</b> di .Anna. ....	9
<b>PANZANELLA ALL'ANTICA (LUI LA CHIAMA COSÌ)</b> di Feffe .....	9
<b>SFOGLIA DI MOZZARELLA CON BRESAOLA E RUCOLA</b> di Chicca_a .....	9
<b>FORMAGGIO MAGRO CON POMODORI</b> di Chicca_a .....	9
<b>GRANETTI</b> di . Anna. ....	9
<b>SFOGLIA DI MOZZARELLA RIPIENA</b> di Marcy .....	9
<b>SPUMA RAPIDA DI SALMONE AFFUMICATO</b> di Bruna Cipriani .....	9
<b>SPUMA RAPIDA DI TONNO</b> di Bruna .....	10
<b>PALLINE DI CAPRINO E FRUTTA</b> di Bruna .....	10
<b>TRAMEZZINI DI SALMONE CON MASCARPONE</b> di Rosa Cremona .....	10
<b>BARCHETTE DI SEDANO AL MASCARPONE</b> di Rosa Cremona .....	11
<b>BARCHETTE DI INSALATA BELGA E GORGONZOLA</b> di .Anna. ....	11
<b>UCCELLETTI MATTI ESTIVI</b> di Betti .....	11
<b>SPIEDINI DI PROSCIUTTO E FICHI</b> di Chandra .....	11
<b>INVOLTINI PRAGA E PHILADELPHIA</b> di Chandra .....	11
<b>SPIEDINI COLORATI</b> di Mary 267 .....	11
<b>POMODORINI A SORPRESA</b> di Asia .....	12
<b>SCAMORZA E CREMA DI POMODORINI SECCHI</b> di PatriziaP .....	12
<b>ROTOLO AL SALMONE</b> di La Stefi .....	12
<b>DIP DI AVOCADO</b> di Eleonora .....	12
<b>PATÉ DI TONNO</b> di Mariber .....	12
<b>SPIEDINI DI FETA E OLIVE</b> di Barbara .....	12
<b>TORTILLAS CON FAGIOLI ROSSI E CREMA AL CORIANDOLO</b> di Barbara .....	13
<b>BOCCONCINI DI ZUCCA AL PESTO DI NOCCIOLE</b> di Barbara .....	14
<b>TARTINE DI PUMPERNICKEL, BRIE E FICHI CAMELLATI</b> di Barbara .....	15
<b>TORTINE DI SFOGLIA CON FINOCCHI E CREMA DI GORGONZOLA</b> di Barbara .....	15
<b>BICCHIERINI DI CREMA DI CECI CON AVOCADO E CIPOLLA</b> di Brabara .....	16
<b>CROSTINI DI CULATELLO CON ALBICOCCHES SECCHES E PINOLI</b> di Barbara .....	17
<b>BIGNE' RUSTICI</b> di Crystal .....	17

**POMODORINI CHERRY RIPIENI DI SALSA DI BASILICO E MOUSSE DI TONNO** di Rossanina



Ho svuotato con un attrezzo per fare le palline di melone i piccoli pomodori. Li ho salati e messi a testa in giù a fare acqua.

Nel frattempo ho fatto una salsa al basilico frullando basilico, sale, noci, aglio e un cubetto di ghiaccio. Ho aggiunto parmigiano e pecorino.

Ho lavato il robot e ci ho messo tonno, maionese, capperi, acciughe sotto sale, un pezzetto di aglio e origano e ho frullato.

Ho riempito i pomodorini che poi ho messo uno per uno in pirottini di carta verde.

**ROCOLINI DI MORTADELLA E PHILADELPHIA** di .Anna.

Si acquistano delle fette di mortadella tagliate né troppo spesse né troppo sottili. Si appoggia la fetta sul tavolo e ci si spalma del formaggio Philadelphia. Si arrotola e si taglia a fettine: molto coreografiche perché sono rosa e bianche. Mi dispiace, non possiedo foto .

**ROCOLINI INSALATA DI WURSTEL** di .Anna.

Compro il pane in cassetta per tramezzini (per intenderci, quello lungo senza crosta). Ne appoggio una fetta sul tavolo e la schiaccio un po' con il matterello. A parte preparo, in una ciotola, dei wurstel tritati sottili, un po' di insalata verde tipo cappuccina o lattuga, tagliata sottile e mischio con un poco di maionese. Spalmo sulla fetta di pane per tramezzini, arrotolo stretto e avvolgo, stringendo, con della pellicola. Lascio riposare per qualche ora in frigo. Poi tolgo la pellicola e taglio a fettine.

**ROCOLINO DI PANE IN CASSETTA** di Raffy

avete presente in pane in cassetta quello bagnaticcio..come dice lorenzo allora con il matterello si stende un pò..attenzione operazione rischiosa..

si spalma come capperi vi pare tonno e maionese, caprino e rucola formaggino e salciccia poi si arrotolano stretti stretti e dopo averli fatti riposare in frigo si taglia a striscioline e si mettono in un vassoio

**MINI MUFFINS ALL'ARANCIA E SPADA AFFUMICATO** di Barbara



175 gr di farina  
1 cucchiaino di lievito  
1 cucchiaino di bicarbonato di soda  
sale  
4 cucchiaini di zucchero  
1 uovo sbattuto  
125 ml di latte  
3 cucchiaini di burro fuso  
2 cucchiainate di marmellata d'arance vippi's style

burro  
spada affumicato tagliato sottilissimo  
1 arancia

Setacciare la farina con il lievito, il bicarbonato ed il sale.  
Versare gli altri ingredienti ed amalgamare fino ad ottenere una pastella liquida.  
Imburrare degli stampini per mini muffins, versare in ognuno una cucchiainata di composto e cuocere a 200° per 18/20 minuti.  
Sformarli e raffreddarli su una gratella.  
Tagliarli a metà e farcirli con un tocchetto di burro, una fettina di spada e mezza fetta di arancia pelata al vivo.

### **ROTOLINI BURRO E SALMONE** di La\_Roby

si prende del pane da tramezzino schiacciato con il matterello e poi si fa uno strato di burro e uno di salmone. Si arrotola (dal lato corto), si mette nella carta alluminio e si lascia riposare un poco. Prima di servire tagliarlo a rondelle.

### **TZAZIKI** di Adriana

(la ricetta l'ho vista su Gambero Rosso fatta dal cuoco di una trattoria in Grecia)  
Sbuccio i cetrioli e li grattugio, poi li metto in un asciugamano pulito e Stefano li strizza fino quando hanno perso tutta l'acqua, aggiungo lo yogurt greco e l'aglio schiacciato.



### **BARCLETTE DI INDIVIA BELGA** di Adriana

Frullo ricotta e/o formaggio spalmabile con prosciutto cotto e riempio le foglie di indivia.



### **TOMINI SAPORITI** di Adriana

Compro i tomini piemontesi., li taglio a fette, li adagio sul piatto e li cospargo di un po' di olio. Poi su ciascuno spolvero peperoncino, paprika, cannella, origano.



### **INVOLTINI DI TABOULE'** di Vippi

ingredienti:

foglie di lattuga piuttosto grandi intere, lavate e asciugate

250 grammi di burgul (o cous cous) precotto

4 pomodori perini

1 cipolla tropea

abbondante menta, un poco di basilico e TANTO prezzemolo

1 limone, olio qb, sale e pepe

far ammorbidire il burgul in 300 ml circa di acqua calda, tagliate a rondelle sottili la cipolla e mettetela a bagno in acqua acidulata.

Preparare una dadolata con i pomodori, tritate le erbe aromatiche, scolate la cipolla, mescolate il tutto e condite in una terrina.

Lasciate insaporire per mezzora poi mettete una cucchiata di composto in ogni foglia di lattuga da chiudere delicatamente a pacchettino. Presentare decorato con fette di limone.

### **ROTOLO DI SPINACI, SALMONE AFFUMICATO E RICOTTA** di Barbara



350 gr di spinaci

3 uova separate

1 cucchiaino di sale

1/2 cucchiaino di pepe nero

poca noce moscata

200 gr di ricotta morbida

2 cucchiari di aneto tritato

scorza grattata e succo di un limone

sale e pepe nero

200 gr di salmone affumicato affettato

Lessare gli spinaci, strizzarli e frullarli con i tuorli, sale, pepe e noce moscata, fino ad ottenere una crema.

Montare gli albumi a neve ben ferma, incorporarli agli spinaci, versare il composto in una teglia foderata di carta forno e infornare a 200° per 20 minuti circa.

Sformare e fare raffreddare.

Mescolare la ricotta con l'aneto, la scorza ed il succo di limone, salare e pepare a piacere.

Tagliare a metà, per il lungo, lo sformato di spinaci, toglierlo dalla carta forno ed appoggiarlo sulla pellicola.

Spalmarlo con la crema di ricotta fino ad un cm dai bordi, coprire con le fette di salmone.

Con l'aiuto della pellicola, arrotolare sul lato più lungo, chiudere a caramella con la pellicola e mettere in frigo per qualche ora.

Liberare il rolo dalla pellicola e tagliarlo a fette.

### **MOUSSE DI TONNO** di Giuliana e Barbara



Per 6 persone. 2 scatole di tonno al naturale da 200 gr. il succo di un limone e mezzo, 2 acciughe sottolio, poco mascarpone, 200 gr burro. Nel mixer mettere il tonno sgocciolato e spezzettato, aggiungere le acciughe, e il burro a pezzetti, il mascarpone (circa 4/5 cucchiari) azionare la velocità media e mentre trita versare poco alla volta il limone. Eventualmente, se il recipiente non contiene tutto il quantitativo in una volta, ripetere l'operazione avendo poi cura di amalgamare bene i composti ottenuti. A fine operazione si dovrà avere una crema liscia. Foderare di pellicola uno stampo a piacere e versarvi la crema di tonno ottenuta, livellare bene e sbattere un po' affinché il composto si distribuisca bene nello stampo. Tenere in frigo e al momento di servire, guarnire con mezze fette di limone e ciuffi di prezzemolo.

Invece di mettere tutto in uno stampo, ho foderato di pellicola una grossa teglia, ci ho versato la mousse e l'ho livellata in modo da averne uno spessore di circa un cm.

Sopra al composto ho adagiato del pancarrè (Elena, grazie per il suggerimento !) e ho messo in frigo a rassodare.

Dopodiché ho rovesciato tutto su un vassoio e ho tagliato i quadratini.

Sopra ho messo delle bacche di pepe rosa e della scorza di limone grattato.

### **INVOLTINI DI CARPACCIO DI TROTA SALMONATA** di Meris.m

tagliare a carpaccio i filetti di trota sal.

metterli un po' a marinare con succo di limone e olio extra.

intanto mettere nel robot una scatola di tonno un cipollotto prezzemolo uno spicchio di aglio fare un composto solido,

prendere le fettine di trota e mettere un pò di composto poi stendere una fetta di prosciutto crudo mettere altro composto, arrotolare ad involtino posarlo su un piatto da portata, con una grattugiare a scaglie di parm.reggiano e un filo di olio extra.

(preparare gli involtini almeno un'ora prima di servire)

### **PALLINE DI RICOTTA E PISTACCHI** di Monimar

Ingr:

-250 gr. ricotta

-100 gr. mascarpone

-80 gr. prosciutto cotto tritato

-30 gr. parmigiano regg. grattugiato

-80 gr. pistacchi tritati grossolani.

Lavorare bene la ricotta con il mascarpone ed il parmigiano, aggiungere sale e pepe ed il prosciutto cotto. Fare delle palline grosse come noci, passarle nei pistacchi tritati e metterli in pirottini. Conservare in frigo sino al momento di servirli.

### **BAGUETTE RIPIENA** di Monimar

Ingr:

-100 gr. burro

-150 gr. tonno

-150 gr, prosciutto cotto

1 cucchiaino di capperi

5/6 cetriolini sott'aceto

1 limone

senape

1 baguette

Tagliare la baguette a 1/2 per il lungo, togliere parte della mollica e spennellarla con la senape.

Lavorare il burro a crema, aggiungervi il tonno frullato, il prosciutto cotto tagliuzzato grossolano, i capperi ed i cetriolini tritati. Condire con il succo del limone ed aggiustare di sale e pepe. Riempire con questo composto la bag. avvolgerla nella pellicola e tenere in frigo. Togliere 1/2 ora prima di servirla, e tagliarla a fettine.

### **POMORINI RIPIENI** di Simona2002

Come ricetta n.30 potrei dare quella che ho fatto la scorsa settimana, senza foto perché divorati sono i pomodorini come quelli della Ross, svuotati messo il sale e fatto perdere l'acqua, a parte ho fatto un intruglio con formaggio cremoso, sale, erba cipollina fresca e una goccia di keciap (non oso scriverlo per benino anche perché a me non piace, poi perché non mi ricordo come si scrive e non mi va di andare nel frigo!!!!)li ho adagiati su un letto di insalatina tagliata a listarelle sottili e servito fresco!!!

### **POMODORINI RIPIENI** di Laura Fe

Pomodori san marzano tagliati a 1/2 e svuotati dei semi.

A parte un trito di tonno capperi prezzemolo e, se piacciono, acciughe. Il trito si può fare con il mixer ma attenzione a fermarsi prima di avere una pasta omogenea.

Riempire i mezzi pomodori e tenere in frigo fino al momento di mangiarli.

Decorare con maionese.

### **"RAFFAELLO SALATI"** di Manufiore

MESCOLI RICOTTA, STRACCHINO (O GORGONZOLA O FORMAGGIO CHE PIU' TI PIACE)E (A SCELTA, MAGARI NE PUOI FARE DI DIVERSI TIPI) NOCI MACINATE, PISTACCHI, NOCCIOLE, ARACHIDI...TUTTO TRITATO UN PO' GROSSOLANAMENTE, POI FAI DELLE PALLINE CHE ROTOLI NEL PARMIGIANO GRATTUGIATO, LE METTI NEI PIROTTINI DI CARA E LI PASSI IN FRIGORIFERO. SONO OTTIMI, E BELLINI DA VEDERE, POI POTRESTI FARNE DI DIVERSI TIPI, MAGARI INVERTENDO, CIOE' MESCOLI IL PARMIGIANO ALLA RICOTTA/STRACCHINO E ROTOLI LE PALLINE MELLA FRUTTA SECCA MACINATA, COSI' SI POSSONO DISTINGUERE I VARI GUSTI E SI CREA ANCHE UN BELL'EFFETTO CROMATICO.  
SPERO DI NON AVER FATTO TROPPIA CONFUSIONE NEL CERCARE DI SPIEGARMI, IN REALTA'



E' MOLTO PIU' SEMPLICE DA FARE CHE NON DA SPIEGARE...



### **PASTICCINI DI FORMAGGIO** di Eros

Prendete alcuni formaggi molli e misti: robiola, mascarpone, gorgonzola, philadelphia. Mischiate il tutto aggiungendo sale, pepe e un goccio di liquore secco (gin, brandy).

Formate tante palline grandi come una noce.

Ora passate le palline sopra una delle tre diverse "infarinature" formate da:

semi di papavero

semi di sesamo

curry

Ponete le palline dei tre colori diversi in pirottini da cioccolatini. Il risultato è un piacevole assortimento di palline nere, rosse e gialle.

### **SFOGLIA DI MOZZARELLA CON PROSCIUTTO DI PARMA E POMODORI** di Roby66

Prendere la sfoglia di mozzarella stenderla e metterci dentro il prosciutto i pomodori un filo di olio e sale, arrotolate il tutto e tagliatelo a fettine buono e super veloce!

### **SUSINE AL FORMAGGIO** di Eleonora

Si prendono delle susine sanguine di drago (oppure sono prugne, e le susine sono quelle a goccia, viola fuori e gialle dentro? Non lo imparo mai...), si tagliano a metà e si toglie il nocciolo. In una ciotola si lavora del formaggio caprino con noci tritate, sale, olio, pepe. Ogni mezza susina va coperta con una cupoletta di formaggio. A piacere, il caprino può essere lavorato, anziché con le noci, con qualche erba aromatica a proprio gusto (prezzemolo, dragoncello, la nepitella di Enzo, erba cipollina, ecc.) tritata, della buccia di arancio o di limone grattugiata.... Io seguo sempre l'estro del momento.

### **PANZANELLA A MODO MIO** di .Anna.

fette di pane casereccio, inumidito, spruzzato di aceto, ci appoggio sopra pezzetti di pomodoro rosso condito con olio, sale e pepe, foglioline di basilico

### **FAGOTTINI DI BRESAOLA** di Isaura

Tagliare la bresaola a fette sottili, riempire di caprino alle erbe fini chiudere il tutto con fili di erba cipollina.

#### **PACCHETTI DI MELONE** di .Anna.

Taglio il melone a dadi non troppo grossi (devono riuscire a entrare in bocca), li avvolgo con un pezzo di fetta di speck. Chiudo con uno stuzzicadenti.

#### **PANZANELLA ALL'ANTICA (LUI LA CHIAMA COSÌ)** di Feffe

pane raffermo inumidito e spruzzato di aceto (fin qui come Anna) poi ci mette le acciughe (quelle sotto sale dissalate) e un po' di olio extra vergine d'oliva. Fine.

#### **SFOGLIA DI MOZZARELLA CON BRESAOLA E RUCOLA** di Chicca\_a

Prendere la sfoglia di mozzarella, coprirla con la bresaola e la rucola condita con un filo di olio, arrotolare e tagliare

#### **FORMAGGIO MAGRO CON POMODORI** di Chicca\_a

Prendere del formaggio magro (qui lo chiamano magrello, è una specie di giuncata, quadrato) tagliarlo a fette spesse mezzo cm circa, fare dei quadratini grandi come una fetta di pomodoro da insalata che si appoggerà sopra, condire con sale, olio ev, limone e origano.

#### **GRANETTI** di . Anna.

Robiola e formaggio caprino, acciughe, pomodori secchi tritati, peperoncino piccante, aglio, basilico tritato, capperi tritati, poco origano. Si mischia il tutto e si spalma sui granetti (quella specie di mezzi panini croccanti del Mulino Bianco). Ottimo!!!

#### **SFOGLIA DI MOZZARELLA RIPIENA** di Marcy

1 sfoglia di mozzarella da 300 gr (io trovo una artigianale molto buona)  
150 gr di ricotta freschissima  
15 pomodori ciliegina  
1 scatola di tonno 180 gr  
origano  
olive nere e verdi  
qualche capperi

Preparare il ripieno tagliando i pomodorini a pezzettini piccoli e facendoli scolare l' acqua. Metterli in una terrina con il tonno sgocciolato la ricotta, le olive e i capperi tritati grossolanamente l'origano. Stendere la sfoglia di mozzarella e stenderci sopra l'impasto. Arrotolare la sfoglia e tenere in frigo. Al momento di servire tagliarla a rondelle alte 4 cm e disporre sul piatto di portata.

#### **SPUMA RAPIDA DI SALMONE AFFUMICATO** di Bruna Cipriani

Ingredienti per 4 persone  
100 gr. di salmone affumicato  
50 gr. di mascarpone

4 cucchiaini di panna fresca  
Il succo di mezzo limone  
2 cucchiaini di gin  
Sale, pepe

#### Procedimento

Mettere nel frullatore il salmone tagliato a pezzetti con il succo di limone e il gin. Frullare bene. Versarlo in una terrina, aggiungere la panna, il mascarpone e un pizzico di sale e pepe, lavorare con un cucchiaino di legno finché tutti gli ingredienti saranno ben amalgamati. Tenere in frigorifero fino al momento di servire.  
Accompagnare la spuma di salmone affumicato con fette di pane tostato possibilmente integrale o di segale.

### **SPUMA RAPIDA DI TONNO** di Bruna

#### Ingredienti per 4 persone

150 gr. di tonno sott'olio di buona qualità  
1 acciuga sott'olio  
50 gr. di mascarpone  
40 gr. di burro  
1 mazzetto d'erba cipollina  
Worchester Sauce

#### Procedimento

Mettere nel frullatore il tonno e l'acciuga scolati e tagliati a pezzetti, il succo di limone, la Worcester Sauce e frullare un poco  
Aggiungere il burro a pezzetti, il mascarpone, un pizzico di sale e di pepe, l'erba cipollina tritata e frullare ancora finché gli ingredienti saranno ben amalgamati. Tenere in frigorifero fino al momento di servire.

### **PALLINE DI CAPRINO E FRUTTA** di Bruna

L'ho trovata da qualche parte sul web, ma non ricordo dove....

#### INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

- 300 gr di formaggio di capra
- 1 fico grosso
- 5 gherigli di noce
- 10 mandorle
- 1 cucchiaino di prezzemolo tritato
- paprika in polvere
- sale
- pepe

Amalgamate il formaggio con una presa di paprika, una di sale e una buona macinata di pepe. Sbucciate il fico e riducetelo a pezzettini. Tostate le mandorle in una padella antiaderente senza condimento e lasciatele raffreddare.

Tritate mandorle e noci e mescolatele con il prezzemolo. Prendete un cucchiaino di formaggio, create un incavo nel centro e sistemateci dentro un pezzettino di fico. Con le mani, continuate a rotolare il formaggio, in modo da ottenere una pallina, poi passatela nel contenitore con il trito.

Fate la stessa operazione anche con il resto del formaggio e servite.

### **TRAMEZZINI DI SALMONE CON MASCARPONE** di Rosa Cremona

#### Ingredienti

salmone affumicato  
pancarrè per tramezzini  
mascarpone

Dividere a metà le fette di pancarrè in diagonale, spalmare il mascarpone, appoggiarvi sopra il salmone a fette.

### **BARCLETTE DI SEDANO AL MASCARPONE** di Rosa Cremona

#### INGREDIENTI

250 gr. di mascarpone  
1 sedano bianco  
1 carota  
1/ cetriolo  
1/2 peperone rosso  
1/2 peperone giallo  
1/2 mela  
1 spicchio d'aglio  
sale e pepe  
2 rametti di menta  
1 rametto di prezzemolo

Lavare il sedano e tagliare le coste più grandi lunghe cm10.

Pulire tutte le verdure, sbucciare la mela e tagliare tutto anche il cuore del sedano a dadini.

Tritare la menta, il prezzemolo e l'aglio.

In una tazza mescolare al mascarpone le verdure preparate, salare e pepare.

Distribuire il composto sulle coste di sedano e adagiarle su un piatto da portata e servire

### **BARCLETTE DI INSALATA BELGA E GORGONZOLA** di .Anna.

Prendere delle foglie di insalata belga, lavarle bene, disporle artisticamente in un piatto ripiene di gorgonzola mescolato a un po' di mascarpone.

### **UCCELLETTI MATTI ESTIVI** di Betti

Marinare nel limone la carne da carpaccio, poi usare le fettine per fare degli involtini con una fettina di prosciutto cotto e mezzo carciofino sott'olio. Si può chiudere il fagottino con uno stelo di erba cipollina; sale pepe, un filo d'olio.

### **SPIEDINI DI PROSCIUTTO E FICHI** di Chandra

sbucciare i fichi (non troppo maturi) e tagliarli a spicchi. Avvolgere ogni spicchio con una fettina di prosciutto crudo e infilarli in spiedini di legno alternandoli a pezzetti di provolone.

### **INVOLTINI PRAGA E PHILADELPHIA** di Chandra

ricavare dalle fettine di prosciutto delle strisce di circa 4x8 cm.

A parte lavorare del philadelphia con alcuni pistacchi tritati; riempire con questo composto le strisce di praga, arrotolarle su se stesse e fermarle con uno stecchino

### **SPIEDINI COLORATI** di Mary 267

Alternare, per un paio di volte, su spiedini pane tipo toast tagliato a quadretti, Emmental, e un quadretto di ananas (anche sciropato va bene).  
Infilzare gli spiedini su patate crude (dopo aver tolto la base) rivestite con carta alluminio

### **POMODORINI A SORPRESA** di Asia

Occorrono pomodorini rossi , piccoli ma non troppo.  
Aprire la calotta di ciascun pomodorino e tenerla da parte ; scavare il pomodorino con qualche caccavella che sia utile per lo scopo prefisso; infilare un quarto di gheriglio di noce , un pezzettino di ananas e un ciuffetto di maionese. Richiudere ciascun pomodorino con la propria calottina.  
Ottimi come stuzzichini per aperitivo.

### **SCAMORZA E CREMA DI POMODORINI SECCHI** di PatriziaP

Per le quantità  
4 fette di scamorza a testa  
pomodori secchi a volontà, basilico e olio.  
Disporre le fette di scamorza in un piatto, frullare nel robot i pomodori con olio e basilico.  
Spalmare la crema sulla scamorza.

### **ROTOLO AL SALMONE** di La Stefi

pane per tramezzini lungo schiacciato con il matterello  
caprino  
salmone affumicato  
rucola

arrotolare e tagliare a fette

### **DIP DI AVOCADO** di Eleonora

Frullare un avocado maturo con il succo di mezzo limone, mezzo cucchiaino di sale, uno spruzzo di tabasco e un pizzico di chili messicano.  
Spalmare sui crostini e servire con l'aperitivo.

**PATÉ DI TONNO** (lo so che ce ne sono altri, il mio è un po' diverso, più... insano 🍷) di Mariber  
250 gr. tonno  
250 gr. burro  
5 cm di pasta d'acciughe  
20 capperi

Mantecare il burro con il tonno ed i capperi precedentemente passati al passaverdura. Ci vuole un bel po' di pazienza perché deve rimanere perfettamente omogeneo, senza "macchie" di burro. Aggiungere la pasta d'acciughe e mescolare bene. Io faccio così per antica consuetudine e per masochismo, in realtà potreste metter tutto in un mixer e amen. Distribuire in un contenitore "a mattonella", guarnire con qualche cappero e... bisognerebbe coprire con uno strato sottile di gelatina, ma non possiamo Servire molto freddo, accompagnato da... crostini comprati fatti

### **SPIEDINI DI FETA E OLIVE** di Barbara



2 cucchiai di semi di sesamo  
1 cucchiaio di semi di finocchio  
200 gr di feta  
scorza grattata di un limone  
1 cucchiaio di succo di limone  
2 cucchiai d'olio  
1 cucchiaino di grani di pepe nero pestati  
qualche foglia di menta  
olive di kelemata snocciolate

Tostare i semi di sesamo e quelli di finocchio in una pentola asciutta a fiamma bassa, per tre minuti.

Sciogliere il feta in acqua fredda e asciugarlo con carta da cucina.

Tagliarlo a cubetti e mescolarli con il succo di limone, la scorza, i semi, la menta tritata, l'olio ed il pepe.

Coprire e fare marinare in frigo per qualche ora.

Su ogni spiedino infilare un'oliva e un cubetto di feta.

### **TORTILLAS CON FAGIOLI ROSSI E CREMA AL CORIANDOLO** di Barbara



2 cipollotti  
200 gr di fagioli rossi in scatola, sgocciolati  
1 spicchio d'aglio  
1 cucchiaino di tabasco  
succo di 1 lime  
sale e pepe nero

100 gr di ricotta  
un pizzico di semi di coriandolo  
1 peperoncino verde, senza semi  
olio di oliva  
8 tortillas

Tagliare a pezzi i cipollotti conservando la parte verde.

Frullare i fagioli con i cipollotti, l'aglio, il tabasco ed il lime.

Salare e pepare.

Frullare la ricotta con il verde dei cipollotti, il coriandolo, il peperoncino e l'olio.

Scaldare le tortillas in una padella sul fuoco medio, 1 minuto per parte, adagiarle in un piatto e coprire con un tovagliolo, continuare così impilandole.

Riprenderle una ad una e velarle con un cucchiaino di crema di fagioli, sopra spalmare un cucchiaino di crema di ricotta.

Io, a questo punto, le ho arrotolate, chiuse con la pellicola e messe in frigo per un po', poi le ho tagliate a tocchetti, nulla vieta però di servirle così, intere, con un contorno fresco ed una birra 😊

### **BOCCONCINI DI ZUCCA AL PESTO DI NOCCIOLE** di Barbara



1 kg circa di zucca  
olio  
70 gr di nocciole  
70 gr di rucola  
5 cucchiaini di parmigiano gratt.  
sale e pepe

Ripulire la zucca dalla buccia e dai filamenti, tagliarla a fette alte circa due dita e poi a quadretti.

Disporre la zucca in una pirofila, ungere con un filo d'olio, salare, pepare e mescolare per bene per distribuire l'olio.

Cuocere in forno a 200° per circa 40 minuti, togliere dal forno e raffreddare.  
Tostare le nocciole in una padella molto calda, metterle nel frullatore insieme alla rucola, sale, pepe .  
Frullare unendo tanto olio quanto basta ad avere un composto abbastanza legato, ma fluido.  
Disporre i tocchetti di zucca sul piatto da portata e sopra ad ognuno appoggiare un cucchiaino di pesto di nocciole.  
Servire a temperatura ambiente.

### **TARTINE DI PUMPERNICKEL, BRIE E FICHI CAMELLATI** di Barbara



Pumpernickel (pane nero)  
brie  
fichi caramellati

Dalle fettine di pumpernickel ritagliare dei tondi su cui poggiare un pezzetto di brie e un pezzetto di fico caramellato.  
Fermare il tutto con uno stuzzicadenti.  
(La prossima volta questi li passo prima un attimo nel forno, il brie dà il meglio di se quando e' lì lì' per sciogliersi...)

### **TORTINE DI SFOGLIA CON FINOCCHI E CREMA DI GORGONZOLA** di Barbara





Pasta sfoglia  
due finocchi  
olio  
150 gr di gorgonzola  
2 uova  
100 gr di panna  
sale e pepe

Ungere uno stampo da mini muffins, ritagliare dei dischi tondi dalla pasta sfoglia e foderare ogni stampino con la pasta.

Frullare il gorgonzola con le uova, la panna, sale e pepe.

Pulire i finocchi, tagliarli a pezzettini e farli rosolare nell'olio finché sono morbidi.

In ogni stampino foderato versare la crema di gorgonzola fino a 3/4 poi aggiungere il finocchio fino a riempire.

Cuocere in forno a 200° per circa mezz'ora.

Si servono tiepidi

### **BICCHIERINI DI CREMA DI CECI CON AVOCADO E CIPOLLA** di Brabara



500 gr di ceci lessati  
400 gr di pomodori pelati  
2 spicchi d'aglio  
cumino  
il succo di mezzo limone

olio  
sale  
pepe

1 avocado  
1/2 cipolla rossa tritata  
il succo di mezzo limone  
olio  
sale  
pepe

yogurt bianco

Frullare i ceci con i pelati, aglio, cumino, limone ed olio.

Aggiungere acqua quanto basta ad avere un composto abbastanza liquido da poter essere sorseggiato, salare, pepare e tenere in frigo.

Tritare l'avocado e mescolarlo alla cipolla, al limone e poco olio, salare e pepare.

In un piccolo bicchierino versare la crema di ceci fino a 3/4, sopra appoggiare un cucchiaino di salsa d'avocado e di lato a questa, un cucchiaino di yogurt.

Servire fresco.

### **CROSTINI DI CULATELLO CON ALBICOCHE SECHE E PINOLI** di Barbara

Pane casereccio  
culatello affettato  
albicocche secche a pezzetti  
pinoli

Appoggiare il culatello sulle fette di pane, sopra mettere qualche pezzetto di albicocca secca e cospargere di pinoli.

### **BIGNE' RUSTICI** di Crystal

300gr di farina  
150gr di provolone piccante/dolce grattugiato  
150gr di salame  
60gr di parmigiano grattugiato  
100gr di burro  
6 uova  
sale pepe

Portare ad ebollizione 375ml d'acqua con il burro, una presa di sale ed un pizzico di pepe, lontano dal fuoco unire la farina setacciata e mescolare energicamente per non far formare grumi. Rimettere la casseruola sul fuoco e lasciar cuocere finchè il composto non si staccherà dalle pareti.

Trasferire l'impasto in una ciotola e far raffreddare, aggiungere i formaggi, il salame e le uova una alla volta e mescolare. Distribuire l'impasto a cucchiaiate (grandezza di una noce o più) su una teglia unta. Cuocere in forno a 180° per 20 minuti.