

APERITIVO D'AUTUNNO

IDEE E RICETTE SFIZIOSE PER UN APERITIVO DI STAGIONE



LE RICETTE DI ANNALISA

www.mancaisale.it

Annalisa è affascinata da tutto ciò che è “culinaria”: libri e film sull’argomento, ristoranti e trattorie, preparati e composti, vini e pozioni... qualsiasi cosa purché entri nel suo mondo preferito. Non si considera una cuoca, né ha velleità di esserlo! Prende spunti, rielabora, riassume e... quando cucina, non si accorge del tempo che passa, non ha più pensieri né preoccupazioni, perché lo stare davanti ai fornelli è per lei totale e puro relax!



“
**TORTA SALATA
AUTUNNALE**
”

Ingredienti per una torta rettangolare circa 30x40 cm

Per la brisée:

- 200 g di farina tipo 1
- 200 g di farina tipo 2
- 160 ml di olio extravergine d'oliva
- 280 ml di acqua a temperatura ambiente
- un pizzico di sale

Per la farcia:

- 250 g di ricotta vaccina
- 1 uovo medio
- 1 cucchiaio di formaggio grattugiato
- zucca già decorticata 200 g
- cavoletti di Bruxelles 200 g
- rosmarino fresco a piacere
- sale q.b.

Preparate la pasta brisée: mescolate (in una ciotola o nella planetaria) la farina con un pizzico di sale e aggiungete piano piano l'olio. Infine, aggiungete l'acqua: otterrete una palla che dovrete mettere in frigo a riposare per almeno mezz'ora. Nel frattempo tagliate la zucca a cubetti di circa 1-1,5 cm di diametro e i cavoletti in quarti.

Stendete la brisée all'interno della teglia ricoperta con carta forno. Con i rebbi della forchetta, punzecchiate il fondo della brisée così non si alzerà in cottura. In una ciotola mescolate la ricotta con l'uovo, il Parmigiano e un pizzico di sale. Poi, stendete questa farcitura aiutandovi con una spatola o con un coltello. Aggiungete le verdure e cospargete la superficie con un po' di formaggio grattugiato e con gli aghi di rosmarino.

Infornate la torta salata nel forno già caldo a 200°C per circa 30 minuti. Una volta sfornata e intiepidita, decorate con qualche rametto di rosmarino fresco.



LE RICETTE DI ANNALISA

www.mancaisale.it



“
**LECCA LECCA
DI FORMAGGIO**
”

Ingredienti per circa 15 lecca lecca

- 80 g di Parmigiano grattugiato
- 1 cucchiaio di semi di papavero
- 1 cucchiaio di semi di sesamo

In una ciotola mescolate tutti gli ingredienti.

Foderate una teglia con la carta forno e, aiutandovi con un coppapasta, riempitelo con il preparato dando la forma desiderata (Annalisa li ha fatti rotondi ma nulla vieta di farli a forma di cuore o di albero di Natale ad esempio!).

Sistamate al centro della forma realizzata uno spiedino di legno e coprirlo con ancora un po' di preparato, in modo da saldarlo all'interno.

Mettere la teglia nel forno già caldo al massimo (Annalisa a 250°C) per 3 minuti. Attenzione quando si inforna... mano ben calda altrimenti perdono la forma.

Sfornate, lasciate raffreddare e servite. Supermegafacilissimoeveloce!

Se provate le ricette di Annalisa, taggatela su Instagram o su Facebook: @mancaisale

LE RICETTE DI ANNA

www.instagram.com/annaioan/

Anna ama cucinare da sempre, si diverte a sperimentare piatti nuovi, magari scoperti in tv, sfogliando una rivista o in qualche blog. Sceglie con cura gli ingredienti: avendo lavorato per anni nel mondo del biologico ci tiene a usare prodotti genuini, del territorio e dell'orto di famiglia.

Il momento della giornata che preferisce è la colazione, ama sfornare dolci, sentire il profumo di vaniglia che invade la cucina e decorare la frolla.

Da qualche anno, prima di assaggiare quello che cucina, le piace preparare il set per la foto, con qualche props e tazzina vintage che colleziona: una passione ereditata da sua nonna.



“
**CESTINI DI
FRICO FRIABILE**
”

Ingredienti per una decina di cestini

- 500 g di formaggio Montasio grattugiato di 2/3 stagionature (se non lo trovate potete usare il Grana o il Parmigiano)
- 100 g di farina di mais per polenta (va bene la bramata o quella precotta)

In una ciotola amalgamate con una forchetta il formaggio alla farina in modo da eliminare eventuali grumi.

Scaldare una padella antiaderente sul fuoco basso. Versate 3 cucchiaini del composto di formaggio e farina, poi, con il fondo del cucchiaino formate uno strato omogeneo dandogli una forma rotonda,

Basteranno pochi minuti per vedere il formaggio sciogliersi formando una cialda unica. Quando è dorata, con l'aiuto della spatola capovolgetela e cuocetela anche dall'altro lato per poco tempo.

A questo punto, prelevate delicatamente la cialda e adagiatela su una ciotola capovolta: con le mani, facendo molta attenzione a non scottarvi, date la forma a cestino. Raffreddandosi si solidificherà.

Anna ha riempito i cestini di frico friabile con del cavolo cappuccio viola condito e reso più goloso da pezzi di speck croccante.



LE RICETTE DI ANNA

www.instagram.com/annaioan/



“
**PATATE
CROCCANTI
FRITTE
(O AL FORNO)**
”

Ingredienti per circa 4 persone

- 1 kg di patate
- olio per friggere
- sale
- erbe aromatiche
- paprika

Lasciate gli stecchi in ammollo per circa mezz'ora in acqua fredda così non si bruceranno in cottura.

Pelate le patate, lavatele e asciugatele, poi, tagliatele a fettine sottili. Infilate le patate e allargatele su tutta la lunghezza dello spiedino. Friggetele in abbondante olio fino a doratura.

In alternativa, si possono cuocere in forno ventilato caldo a 180°C per circa mezz'ora. Conditele con sale, erbe aromatiche a piacere o paprika.

Se provate le ricette di Anna, taggatela su Instagram: @annaioan

LE RICETTE DI ELISA

www.lacucinadieli.com

Elisa, se non la trovate in cucina cercatela in mezzo alla Natura. Mamma di due bimbi, si destreggia tra lavoro e famiglia, ma si rigenera in mezzo al verde. Porta la Natura nella sua vita e soprattutto sulla sua tavola. Ricerca la genuinità, il km 0, va alla ricerca di orti e realtà agricole territoriali... il tutto per vivere una vita più green.



“ TARTUFINI DI CAPRINO ”

Ingredienti per circa 15 tartufini

- 120 g di formaggio caprino
- granella di pistacchio qb
- granella di nocciola qb
- curcuma qb
- un pizzico di paprika dolce
- miele d'acacia qb

Trasferite il caprino in una terrina e mantecate con una forchetta fino a renderlo cremoso. Dividete il composto in 3 ciotoline.

Per i tartufini al pistacchio

Aiutandovi con un cucchiaino, create delle palline e passatele nella granella di pistacchio. Adagiatele nelle ciotoline da finger food.

Per i tartufini alle spezie

Aggiungete un po' di curcuma alla seconda ciotolina e mescolate bene fino ad ottenere un composto giallo omogeneo. Formate le palline, sistematele nelle ciotoline e decorate con un pizzico di paprika dolce.

Per i tartufini alle nocciole e miele

Aggiungete alla terza ciotolina della granella di nocciole, mescolate bene e create delle palline. Trasferitele nelle ciotoline in ceramica e, prima di servire, versatevi un filo di miele d'acacia.

Il consiglio.

Potete utilizzare anche dei piccoli pirottini di carta. I tartufini si conservano chiusi in un contenitore ermetico fino al giorno seguente.



LE RICETTE DI ELISA

www.lacucinadieli.com



“ BRUSCHETTE D'AUTUNNO

”

Ingredienti per circa 8 bruschette

- 100 g di zucca violina
- 2 cucchiari di miele millefiori
- 100 g di funghi misti
- 16 fette di pancetta affumicata
- 8 fette di pane
- ricotta fresca qb
- sale, rosmarino, olio, un piccolo spicchio di aglio

Tagliate la zucca a cubetti tutti uguali, trasferitela in una casseruola con un po' d'acqua, un filo d'olio, sale, rosmarino e fate cuocere lasciandola abbastanza soda. Quindi, aggiungete due cucchiari di miele e rosolate la zucca ancora qualche secondo. Aggiungete del rosmarino fresco e tenete da parte.

In una padella antiaderente, scaldate l'olio con lo spicchio di aglio e aggiungete i funghi. Portateli a cottura e aggiustate di sale. Trasferiteli in un piatto e, nella stessa padella, rosolate tutte le fette di pancetta. Tostate leggermente in forno con un filo d'olio le fette di pane, quindi, componete le bruschette ancora calde distribuendo sul pane la zucca, i funghi, qualche fiocchetto di ricotta fresca e, infine, la pancetta croccante. Infornatele ancora cinque minuti nel forno caldo e servite.

Se provate le ricette di Elisa, taggatela su Instagram o su Facebook: @lacucinadieli

LE RICETTE DI CHIARA

www.blogthatsamore.it

Follemente innamorata della Francia, Chiara ha una grandissima passione per la cucina e, in particolare, per la pasticceria. Sposata e mamma di 2 bambini, sempre positiva e sorridente, adora viaggiare e sfogliare libri e riviste di cucina. Sono questi gli ingredienti di una vita, la sua, che considera una meravigliosa combinazione di pasta e magia.



“ FLAMENKUCHE ”

Ingredienti per 2 flamenkuche

Per la pasta di pane:

- 300 g di farina 0
- 4 g di lievito di birra disidratato
- 1 cucchiaino di sale fino
- 170 ml di acqua

Per la farcitura:

- 1 cipolla gialla
- 200 g di panna da cucina
- 200 g di pancetta (o speck) a listarelle
- 1 cucchiaino di olio d'oliva

Versate la farina e il lievito in planetaria (o in una ciotola). Aggiungete l'acqua un po' alla volta, infine, il sale e lavorate bene il tutto: dovete ottenere un impasto liscio e omogeneo che si stacca dalle pareti della terrina. Dividetelo a metà e trasferitelo in due ciotole leggermente oliate, coprite e lasciate lievitare per un paio d'ore in un posto caldo.

Pelate la cipolla e tagliatela a fettine sottili aiutandovi con una mandolina. Scaldate l'olio nella padella e rosolate la pancetta per un paio di minuti, poi, lasciatela raffreddare. Stendete un impasto alla volta sulla spianatoia leggermente infarinata dandogli una forma ovale di circa 30 cm, con uno spessore di 2-3 millimetri. Trasferitelo sulla teglia di alluminio leggermente oliata e realizzate un piccolo bordo.

Farcite con la panna da cucina, la cipolla e, infine, la pancetta. Cuocete la flamenkuche nel forno caldo a 230 °C per 10-15 minuti circa. Servite immediatamente.



LE RICETTE DI CHIARA

www.blogthatsamore.it



“

INSALATA DI POLLO E SALSA ALLO YOGURT

”

Ingredienti per circa 8 bicchieri

- 2 fettine di pollo
- 1 gambo di sedano
- 30 g di gherigli di noce
- 1/2 mela verde Granny Smith
- 1/2 mela rossa
- 1 limone
- 1 cucchiaio di olio d'oliva
- sale e pepe.

Per la salsa allo yogurt

- 2 cucchiaini di maionese al miele
- 150 g di yogurt bianco
- 1 cucchiaio di succo di limone
- un pizzico di sale

Cuocete il pollo in una padella calda antiaderente con l'olio, salate e pepate. Lasciate raffreddare, poi tagliatelo a listarelle. Pulite il sedano e tagliatelo a rondelle, tritate grossolanamente le noci. Lavate bene le mele, eliminate il torsolo e tagliatele a listarelle. Spruzzatele con del succo di limone, aggiungete il sedano, le noci e il pollo. In una ciotola mescolate gli ingredienti della salsa allo yogurt e versate un bel cucchiaio sul fondo dei bicchierini. Terminate con l'insalata di pollo e servite.

Se provate le ricette di Chiara, taggatela su Instagram o su Facebook: @blogthatsamore

A PRESTO!

