



Le Ricette di Marina

presenta...

"Pizze & Sfizi"

ricette per le cene con gli amici....



<http://lericettedimarina.giallozafferano.it/>



Cari Lettori,

Grazie per aver scaricato questo ricettario intitolato *'Pizze e Sfizi, ricette per le cene con gli amici'*, presentato da Le ricette di Marina.

L'estate, i mondiali, la voglia di stare con gli amici, tutte queste cose mi hanno fatto venire voglia di preparare per voi una raccolta di ricette da cucinare per tante cene sfiziose!

Ho pensato di dividere le ricette in menù, per tipologia, così da darvi qualche spunto nella preparazione delle vostre cene!

Che aspettate? Mettetevi ai fornelli e chiamate gli amici... potete organizzare una cena in piedi, con finger food, una cena fredda, vegetariana, o pronta in mezz'ora! E ovviamente non può mancare la classica pizza&birra davanti la partita!!

Nella speranza che questo documento possa esservi di grande utilità, vi invito a visitare il mio blog <http://blog.giallozafferano.it/ricettedimarina/> dove troverete tante altre idee per ogni occasione.

Buona lettura.

Marina

Pizze e Sfizi, ricette per cene con gli amici

Pizza & Birra, menu partita

Finger food da mangiare in compagnia

Cena fredda

Menù veloce, pronto in pochi minuti

Menù vegetariano



Pizza & Birra, menu partita

Onion rings - anelli di cipolla fritti

Mozzarella in carrozza con funghi

Pizza provola, pomodorini e rucola

Angioletti di pizza

Calzoni fritti con ricotta e prosciutto

Montanarine





Onion rings - anelli di cipolla fritti



Ingredienti:

- 2 cipolle (io ho utilizzato quelle rosse)
- 70 g di farina
- 100 ml di birra
- olio per friggere
- sale

- ✓ Sbucciare le cipolle e tagliarle nel verso larghezza a fette di circa 1 cm.
- ✓ Dividere gli anelli facendo attenzione a non romperli. In una padella mettere abbondante olio per friggere e farlo riscaldare.
- ✓ Nel frattempo preparare la pastella: in una ciotola mescolare la farina con il sale, aggiungere la birra fredda poco alla volta e mescolare bene.
- ✓ Appena la pastella avrà raggiunto una consistenza giusta (non deve essere troppo liquida) immergere gli anelli di cipolla, facendo ben attenzione che siano tutti coperti dalla pastella e friggere.
- ✓ Quando sono dorati toglierli dall'olio e passarli su un foglio di carta assorbente. Servire caldi.





Mozzarella in carrozza con funghi



Ingredienti per 4 pezzi:

- 8 fette di pancarrè
- 300 g di mozzarella
- 1 bicchiere di latte
- 2 uova
- olio per friggere
- sale q.b.
- pangrattato q.b.
- 2 pomodori secchi
- 2 cucchiaini di funghi sott'olio



- ✓ Il procedimento è simile a quello della classica mozzarella in carrozza che trovate [qui](#).
- ✓ Tagliare la mozzarella a fette un po' prima, in modo che perda un po' di latte. Tagliare i funghi e i pomodori secchi a pezzetti e mischiarli in una ciotolina.
- ✓ Mettere il latte in una ciotola, in un'altra ciotola sbattere le uova e aggiustare di sale.
- ✓ Prendere una fetta di pancarrè, bagnarla (velocemente) da un lato nel latte, mettere una fetta di mozzarella, un cucchiaino di funghi e pomodori tagliati a pezzetti e coprirli con un'altra fetta di pancarrè bagnata nel latte.
- ✓ Passare le fette nell'uovo e poi nel pangrattato, impanandole bene. Ripetere il procedimento per tutte le fette.
- ✓ Friggere in abbondante olio bollente, girandolo da entrambi i lati.
- ✓ Servire la mozzarella in carrozza ancora bollente



Pizza provola, pomodorini e rucola



Ingredienti:

- 300 g di farina per pizze
- 240 g di acqua tiepida
- 1 pizzico di sale
- 1 cucchiaino di zucchero
- 3 cucchiai di olio evo
- 5 g di lievito di birra
- 10 pomodorini
- 200 g di provola
- rucola



- ✓ In una ciotola mettete la farina, al centro sciogliete il lievito con un cucchiaino di zucchero e un po' di acqua tiepida. Assorbite, lavorando con una forchetta, tutta la farina, aggiungendo l'acqua. Mettete il sale e 2 cucchiai di olio.
- ✓ L'impasto risulterà abbastanza morbido, versatelo su un piano da lavoro leggermente infarinato e continuate a lavorarlo piegandolo più volte.
- ✓ Mettete nella ciotola un altro cucchiaino di olio, appoggiateci sopra l'impasto e lasciate lievitare per 7 o 8 ore (se non avete tempo aumentate la dose di lievito).
- ✓ Quando l'impasto sarà lievitato, mettetelo in una teglia da forno (o con carta forno o infarinata bene) stendendo bene l'impasto.
- ✓ Aggiungete la provola tagliata a fettine e i pomodorini tagliati a metà.
- ✓ Infornate a 200° per 20 minuti. Quando sfornate la pizza aggiungete la rucola e un filo d'olio.



Angioletti di pizza



Ingredienti per circa 4 persone:

Per la pasta:

- 300 g di farina (per pizze)
- 210 g di acqua tiepida
- 1/2 cubetto di lievito di birra
- sale
- olio per friggere

Per condire:

- 200 g di pomodori per l'insalata
- 1 fascetto di rucola
- 1 mozzarella di bufala di 250 g circa
- basilico
- olio evo
- sale

- ✓ Preparare l'impasto delle pizze come descritto [qui](#).
- ✓ Quando **l'impasto** sarà lievitato, dividerlo in 4-5 parti, prendere un po' di impasto, infarinarlo e stenderlo con le mani e l'aiuto di un mattarello. Tagliare la pasta in modo irregolare e friggere i pezzi in abbondante olio bollente, facendo attenzione a non farli bruciare e cambiando l'olio appena si comincia bruciare.
- ✓ Asciugare l'olio in eccesso con carta assorbente e mettere gli angioletti in una ciotola.
- ✓ Lavare i pomodori e tagliarli in 4 parti se sono quelli piccoli, oppure a pezzi non troppo piccoli. Tagliare la mozzarella a fette e sfilacciarla con le mani. Lavare la rucola e il basilico.
- ✓ Prima di servire aggiungere i pomodori, la mozzarella, il basilico e la rucola sugli angioletti di pizza, condire con un filo di olio evo e un pizzico di sale e servire.





Calzoni fritti con ricotta e prosciutto



Ingredienti per circa 15 calzoncini:

- pasta per pizza preparata come descritto [qui](#)
- 250 g di ricotta
- 100 g di provola o fiordilatte
- 100 g di prosciutto cotto
- sale
- olio per friggere

- ✓ Preparare l'impasto delle pizze come descritto [qui](#).
- ✓ In una ciotola lavorare la ricotta con un pizzico di sale, la provola (fiordilatte) tagliata a pezzetti e il prosciutto cotto tagliato a pezzetti.
- ✓ Quando **l'impasto** sarà lievitato, con le mani infarinate ricavare delle palline e stenderle con l'aiuto di un mattarello, cercando di ottenere un disco di circa 12 cm, e alto mezzo centimetro.
- ✓ Mettere al centro di ogni disco un cucchiaino di ricotta lavorata precedentemente, chiudere il disco a metà, sigillando bene i bordi, magari aiutandosi con una forchetta.
- ✓ Friggere i calzoni in abbondante olio bollente, facendo attenzione a non romperli e facendoli dorare da entrambi i lati. Asciugare l'olio in eccesso con carta assorbente e servire caldi (ma sono buoni anche freddi!)





Ingredienti per circa 15 calzoncini:

- pasta per pizza preparata come descritto [qui](#)
- 1 pelata (o 15 pomodorini rossi)
- olio evo
- aglio
- olio per friggere
- basilico



Montanarine

- ✓ Preparare l'impasto delle pizze come descritto [qui](#).
- ✓ Preparare il sughetto: in una padella fate riscaldare un po' di olio con un aglio, aggiungere il pomodoro pelato (o i pomodorini rossi tagliati a pezzetti), salare e far cucinare a fiamma bassa per una ventina di minuti.
- ✓ Quando l'impasto sarà lievitato, con le mani infarinate ricavare delle palline e stenderle con le mani, fino ad ottenere lo spessore desiderato (non troppo sottile, altrimenti la pizzetta risulterà dura).
- ✓ Friggere le pizzette nell'olio bollente.
- ✓ Aggiungere un cucchiaino di sughetto su ogni pizzetta, una foglia di basilico e se piace un po' di parmigiano.



Finger food da mangiare in compagnia

Crocchette di patate e ricotta

Bocconcini di ricotta e mandorle

Bignè salati

Fusilli integrali con crema di peperoni

Mini pancake salati

Pomodorini in sfoglia





Crocchette di patate e ricotta



Ingredienti per 20 crocchette:

- 3 patate medie
- 150 g di ricotta
- sale, olio evo
- 1 uovo
- pangrattato
- salvia e rosmarino
- 50 g di salame
- 50 g di formaggio tipo provoloncino

- ✓ Ho lessato le patate, private della bu schiacciate, ho aggiunto un filo di olio sale e la ricotta e ho mescolato bene. Ho fatto raffreddare l'impasto.
- ✓ A questo punto ho diviso l'impasto, in una metà ho aggiunto il salame e il formaggio tagliato a pezzetti, nell'altra metà ho aggiunto il rosmarino e la salvia tritati.
- ✓ Ho ricavato delle palline con l'impasto, le ho passate prima nell'uovo sbattuto e poi nel pangrattato e le ho messe in una teglia leggermente unta.
- ✓ Le ho infornate per 30 minuti a 200° oppure frigate in abbondante olio bollente.





Bocconcini di ricotta e mandorle



- ✓ Tenete la ricotta in frigo almeno per prima di iniziarla a lavorare.
- ✓ Se le mandorle non sono tostate passarle al forno a 200° per 10 minuti e poi tritarle grossolanamente.
- ✓ Con l'aiuto di due cucchiaini o con le mani formare delle piccole palline di ricotta e adagiarle in un piatto. Mettere il piatto con le palline in frigo per 30 minuti, in quanto si devono rassodare un po', soprattutto se sono state lavorate con le mani. Il calore fa sciogliere un po' la ricotta.
- ✓ Passare ogni pallina di ricotta nella granella di mandorle e adagiarle su un piatto da portata. Conservare in frigo.

Ingredienti per 15 bocconcini:

- 150 g di ricotta romana (o di bufala)
- mandorle tostate e tritate





Ingredienti

Per la pasta (circa 24 bignè):

- 2 uova
- 50 g di burro
- 80 g di farina
- 120 g di acqua
- 1 pizzico di sale

Per il ripieno:

- 100 g di caprino
- 2 fette di prosciutto cotto
- qualche foglia di rucola

Bignè salati

- ✓ Mettere in un pentolino l'acqua, il burro e far pendere bollire. Appena bolle aggiungere il pizzico di sale, la farina e mescolare bene, si deve formare una palla. Continuare a mescolare, a fiamma bassa, fino a quando l'impasto non sarà asciutto.
- ✓ Far raffreddare bene l'impasto e poi aggiungere le uova, una alla volta, mescolando bene.
- ✓ Mettere un foglio di carta forno sulla placca da forno e con un cucchiaino (o con una sac a poche) formare delle palline, adagiandole sulla carta, abbastanza distanziate tra loro.
- ✓ Cuocere per 25 minuti a 180° e continuare la cottura per altri 10/15 minuti a 150°. I bignè si devono gonfiare e asciugare bene.
- ✓ Farli raffreddare.
- ✓ Preparare la mousse: Mettere il prosciutto cotto in un mixer (o con un frullatore ad immersione) e tritarlo, aggiungere il caprino (eventualmente potete sostituire il caprino con la philadelphia) e amalgamarlo bene. Tritare la rucola con un coltello e aggiungerla al composto.
- ✓ Tagliare i bignè a metà e farcirli.





Fusilli integrali con crema di peperoni



Ingredienti per 10 ciotoline:

- 150 g di fusilli integrali
- 2 peperoni rossi
- 100 g ricotta
- 150 g di gamberetti sgusciati
- sale, olio, pepe, aglio
- vino bianco

- ✓ Pulire i peperoni, tagliarli a pezzi e farli cuocere in una padella con un filo di olio, un aglio e un po' di acqua per 15 minuti. Frullare i peperoni, aggiungere un pizzico di sale e la ricotta: amalgamare bene. In una padella far rosolare i gamberetti con un filo di olio, sfumare con vino bianco, e completare la cottura (circa 5 minuti)
- ✓ Nel frattempo cuocere la pasta.
- ✓ Amalgamare i gamberi (lasciandone qualcuno a parte per la decorazione finale) con la crema di peperoni e ricotta, far riscaldare la crema, e appena saranno cotti, aggiungere i fusilli, mescolando bene.
- ✓ Servire nelle ciotoline per finger food, decorando con un gamberetto, una macinata di pepe e una fogliolina di prezzemolo!





Mini pancake salati



Ingredienti per 10 mini pancake:

- 2 uova
- 50 g di farina 00
- 20 di fecola di patate
- 50 g di latte
- $\frac{1}{2}$ cucchiaino di bicarbonato
- Sale
- 1 cucchiaio di olio di semi di arachidi

Per la mousse:

- 150 g di formaggio spalmabile
- Latte
- Crema di porcini
- Zucchine arrostite ([qui la ricetta](#))

- ✓ In una ciotola mettere la farina, la fecola e il sale, aggiungere le uova e l'olio e mescolare man mano. Aggiungere il bicarbonato e il latte a filo. Far riposare l'impasto per 30 minuti.
- ✓ Scaldare una padella antiaderente. Versare 1 cucchiaino di composto e abbassare la fiamma, far cuocere per circa 3 minuti e girare, facendo attenzione a non rompere il pancake. Far cuocere per altri 2 o 3 minuti.
Per farli venire quasi perfetti io ho messo un coppo pasta di acciaio nella padella e ho versato l'impasto all'interno. Prima di girare i pancake ho tolto il coppo pasta (attenzione perché sarà bollente!). Adagiare i pancake su un piatto, per poi farcirli come si preferisce.
- ✓ Preparare la mousse: in una ciotola amalgamare il formaggio con un cucchiaino di crema di porcini. Aggiungere un po' di latte se dovesse risultare troppo densa.
- ✓ Con l'aiuto di una sac a poche (o di una siringa per dolci) distribuire il formaggio con la crema ai porcini sui pancake e aggiungere qualche fettina di zucchine arrostite.





Pomodorini in sfoglia



- ✓ Tritare il basilico, e amalgamarlo in una ciotola con l'olio e il parmigiano.
- ✓ Stendere la pasta sfoglia, spennellarla con l'olio aromatizzato:
- ✓ ricavate delle striscioline di circa 2 cm e avvolgere ogni striscia intorno ad un pomodorino.
- ✓ Mettere in una teglia e infornare a 200° per 10 minuti.

Ingredienti

- 1 rotolo di pasta sfoglia rettangolare
- pomodorini rossi (ciliegine)
- 3 cucchiaini di olio
- parmigiano
- basilico



Cena fredda

Bastoncini di spaghetti con spiedini tricolori

Palline di ricotta con farina di mandorle

Girelle di frittata di spinaci e ricotta

Involtini di melanzane al formaggio

Insalata di polpo su letto di crostini

La caprese



Bastoncini di spaghetti con spiedini tricolori



Ingredienti:

- 150 g di spaghetti integrali
- 1 peperone rosso arrostito
- 2 uova
- 10 ciliegine di mozzarella
- 10 pomodorini rossi (ciliegine)
- 10 olive verdi
- sale, olio, pepe

- ✓ Cucinare la pasta, lasciandola un po' al dente. In una ciotola rompere le uova, aggiungere un pizzico di sale, mescolare e aggiungere la pasta e il peperone arrostito tagliato a pezzetti.
- ✓ Imburrare uno stampo da plumcake e metterci la pasta. Far cucinare al forno a 200° per 20/25 minuti. Sforzare, mettere in un piatto la frittata e farla raffreddare.
- ✓ Preparare gli spiedini tricolore: Snocciolare le olive, lavare e asciugare i pomodorini e in uno spiedino alternare il pomodorino, la mozzarella e l'oliva.
- ✓ Tagliare la frittata in bastoncini di circa 2 cm, metterli nei bicchierini per finger food assieme ad uno spiedino.



Palline di ricotta con farina di mandorle



Ingredienti per 15 palline circa:

- 150 g di ricotta (di bufala, preferibilmente)
- 1 cucchiaino di erba cipollina
- la scorza grattugiata di un limone
- 50 g di prosciutto cotto a fettine
- pepe
- 50 g di farina di mandorle

- ✓ In una ciotolina mescolare la ricotta con l'erba cipollina, la scorza grattugiata del limone, il prosciutto tagliato a pezzetti e un po' di pepe.
- ✓ Mettere il composto ottenuto in frigo, per circa 30 minuti.
- ✓ Ricavare delle palline dal composto, aiutandosi con un cucchiaino e passare ogni pallina di ricotta nella farina di mandorle.
- ✓ Disporre su un piatto e conservare in frigo fino al momento di servire.
- ✓ Per alternare i bocconcini di ricotta potete preparare anche questi bocconcini di ricotta con nocciole e miele oppure i bocconcini di ricotta e mandorle.



Girelle di frittata di spinaci e ricotta



Ingredienti per una teglia 24 x 24 cm:

- 2 uova
- 200 g di spinaci lessati
- 100 g di ricotta
- 4 fettine di prosciutto cotto

- ✓ In una ciotola rompete le uova, e mescolate con un pizzico di sale. Aggiungete gli spinaci lessati, ai quali avete eliminato piu' acqua possibile.
- ✓ Mettete un foglio di carta forno (inumidito con l'acqua) nella teglia e versate il composto, cercando di distribuirlo uniformemente. Mettete in forno a 180° per 10/15 minuti.
- ✓ Appena cotta staccatela dalla carta forno e arrotolatela. Fate raffreddare.
- ✓ Quando la frittata sarà fredda apritela e disponetevi sopra le fette di prosciutto e la ricotta. Arrotolate di nuovo e mettete in frigo per una mezz'ora.
- ✓ Prima di servire tagliate a fette di circa 1 cm.
- ✓ Io ho servite le girelle di frittata di spinaci e ricotta su un piatto decorato con la rucola...



Involtini di melanzane al formaggio



Ingredienti per 10 involtini:

- 2 melanzane
- 200 g di formaggio spalmabile tipo philadelphia (ma va bene anche la ricotta o il caprino)
- 50 g di prosciutto cotto
- 3 cucchiaini di olio evo
- 5/6 pomodorini rossi
- basilico
- sale

- ✓ Tagliare le melanzane a fette nel verso della lunghezza e lasciarle spurgare sotto sale. Preparare la mousse: in una ciotola frullare il prosciutto cotto con il basilico, aggiungere il formaggio con un cucchiaino di olio e amalgamare bene (se piace si può mettere anche un po' di pepe).
- ✓ Grigliare le melanzane su una piastra di ghisa bollente e farle raffreddare. Mettere un po' di mousse su ogni fettina di melanzana e avvolgerla formando un involtino.
- ✓ Mettere gli involtini in un piatto e preparare il pomodoro: tagliarlo a pezzetti piccolissimi (volendo si può pelare prima), metterlo in una ciotola e condirlo con l'olio, il sale e il basilico a pezzetti. Lasciarlo insaporire e, prima di servire, distribuirlo sugli involtini di melanzana.



Insalata di polpo su letto di crostini



Ingredienti per 4 persone:

- 1 polpo grande (circa 500 g)✓
- 4 fette di pane raffermo
- olio evo, sale, aglio, menta

Per l'insalata di accompagnamento:

- 2 patate
- 400 g di fagiolini
- aglio
- olio evo, sale, limone

- ✓ Lessare polpo in acqua bollente per circa 30 minuti (dipende dalla grandezza) e lasciarlo nella sua acqua di cottura per un'oretta.
 - ✓ Una volta freddo, tagliare il polpo a pezzetti, metterlo in tutto in una ciotola e condirlo con olio, sale, menta e uno spicchio di aglio.
 - ✓ Spennellare le fette di pane con un po' di olio e tostarle in forno o su una piastra di ghisa.
 - ✓ Tagliare a pezzetti ogni fetta di pane.
 - ✓ In ogni patto, con l'aiuto di un coppapasta rotondo o rettangolare, fare uno strato di crostini di pane, aggiungere qualche cucchiaino di insalata di polpo.
- Per accompagnare preparare un'insalata di patate e fagiolini in questo modo: lessare le patate, eliminare la pelle, farle raffreddare e tagliarle a pezzetti. Pulire i fagiolini, eliminando le estremità, lavarli bene e cuocerli in abbondante acqua con un pizzico di sale. Lasciar bollire circa 20 minuti (o di più se li preferite più cotti). Colare i fagiolini e lasciarli raffreddare.
- ✓ In una insalatiera mettere le patate a pezzetti e i fagiolini e condire con olio evo, limone, sale e uno spicchio di aglio. Servire con il polpo.



La caprese



Ingredienti per circa 10 capresi:

- 3 pomodori grandi
- 2 bocconcini di mozzarella di bufala (da circa 100 g l'uno)
- basilico
- olio evo (io olio [Dante](#))
- sale

- ✓ Tagliare la mozzarella a fette e lasciarla in un piatto, affinché perda un po' di latte.
- ✓ Lavare i pomodori (io ho utilizzato i pomodori di Sorrento), tagliarli a fette e salarli un pochino.
- ✓ Comporre le capresi in questo modo: mettere una fettina di basilico, una di mozzarella, una fogliolina di basilico e chiudere con una fettina di pomodoro.
- ✓ Condire con olio extravergine di oliva e aggiungere un altro pizzico di sale. Decorare con foglie di basilico.



Menù veloce, pronto in pochi minuti

Spiedini di mozzarella pomodoro e olive

Insalata di pasta con pomodorini e mozzarella

Involtini di zucchine con speck e caprino

Bocconcini di pancetta e formaggio al
balsamico

Involtini di bresaola con ricotta e noci

Bruschette calde con tonno e pomodoro



Spiedini di mozzarella pomodoro e olive



Ingredienti per 10 spiedini:

- 20 olive verdi
- 20 mozzarelline (ciliegine)
- 10 pomodorini rossi

- ✓ Lavare e asciugare i pomodorini.
- ✓ Snocciolare le olive e comporre gli spiedini in questo modo: 1 mozzarellina, un'oliva, un pomodorino, un'altra oliva ed infine una mozzarellina.
- ✓ Se non avete una base per appoggiare gli spiedini potete procedere in questo modo: tagliare a metà una palla di polistirolo, rivestirla con la carta argentata e adagiarla in un piatto con un po' di insalata o rucola.
- ✓ Un'altra alternativa è preparare una semisfera con la pasta del pane, farla cuocere bene e metterla su un piatto per poter mantenere gli spiedini mozzarella, pomodoro olive.



Insalata di pasta con pomodorini e mozzarella



Ingredienti per 4 persone:

- 320 g di pasta
- 300 g circa di pomodorini per l'insalata (ciliegine rosse)
- 100 g di rucola
- 6 cucchiaini di olio evo
- 200 g di mozzarella (o di fiordilatte)
- 100 g di prosciutto crudo
- sale
- basilico

- ✓ Portare a bollore l'acqua per la pasta, nel frattempo lavare i pomodorini e la rucola.
- ✓ Buttare la pasta.
- ✓ Tagliare i pomodorini a pezzetti, la mozzarella e il prosciutto. Mettere tutto in un'insalatiera. Aggiungere un pizzico di sale e 2 cucchiaini di olio.
- ✓ Colare la pasta, metterla nell'insalatiera con i pomodorini, mescolarla delicatamente, e aggiungere altri 2 cucchiaini di olio.
- ✓ Mettere l'insalata di pasta nei piatti, aggiungere qualche foglia di basilico e servire. Potete consumare la pasta subito o metterla in frigo e mangiarla completamente fredda.



Involtini di zucchine con speck e caprino

Ingredienti per 12 involtini:

- 2 zucchine
- 12 fettine di speck
- 100 g di formaggio caprino

- ✓ Tagliare le zucchine a fettine nel verso della lunghezza.
- ✓ Grigiarle su una piastra bollente.
- ✓ Mettere su ogni fettina una fettina di speck e spalmare un po' di caprino.
- ✓ Arrotolare ogni fettina e infornare gli involtini di zucchine per 5 minuti a 180°.



Bocconcini di pancetta e formaggio al balsamico



Ingredienti per 8 bocconcini:

- 16 fette di pancetta tesa
- 100 g di formaggio
- aceto balsamico

- ✓ Adagiare su un piano di lavoro le fette di pancetta, formando 8 croci, ognuna con 2 fette.
- ✓ Mettere al centro delle croci una fettina di formaggio e chiudere la pancetta, formando dei bocconcini, ben sigillati.
- ✓ Mettere i bocconcini di pancetta e formaggio in una padella e farli rosolare (senza olio, è sufficiente il grasso della pancetta).
- ✓ Appena saranno rosolati da entrambi i lati sfumare con qualche cucchiaino di aceto balsamico. Far evaporare bene e servire subito!



Involtini di bresaola con ricotta e noci



Ingredienti per 10 involtini:

- 10 fettine di bresaola
- 150 g di ricotta (meglio di bufala)
- 10 fili di erba cipollina
- 4 gherigli di noce

- ✓ In una ciotola lavorare la ricotta con un pizzico di pepe e le noci tritate grossolanamente.
- ✓ Stendere le fettine di bresaola e mettere un cucchiaino di composto al centro. Chiudere la fettina dando la forma di sacchetto e chiudere il sacchetto con un filo di erba cipollina.
- ✓ Se non avete l'erba cipollina a disposizione potete utilizzare questo trucchetto, l'effetto sarà lo stesso. Recuperare dei gambi di prezzemolo (senza foglie) e sbollentarli per un minuto in acqua bollente (si devono solo ammorbidire).
- ✓ Toglierli all'acqua bollente e metterli in una ciotola con acqua fredda e qualche cubetto di ghiaccio (lo shock termico serve per mantenere vivo il colore e non fa annerire i gambi di prezzemolo). Farli raffreddare, colateli, e tamponarli un po' con la carta assorbente per eliminare l'acqua in eccesso.



Bruschette calde con tonno e pomodoro



Ingredienti per 4 persone:

- 8 fette di pane (io ho utilizzato quello ai cereali, ma va bene anche quello normale)
- 200 g di mais circa (1 barattolo piccolo)
- 300 g di pomodori per l'insalata
- 2 scatolette di tonno
- 4 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- 10-12 olive verdi
- Origano, basilico, sale

- ✓ Lavare i pomodori, tagliarli a pezzetti e metterli in una ciotola, aggiungere il mais (senza l'acqua di conservazione), il tonno, le olive.
- ✓ Condire con sale, origano, basilico e l'olio. Mescolare bene.
- ✓ Disporre le fette di pane su una teglia da forno e mettere un paio di cucchiaini di insalata su ogni fetta. Mettere in forno caldo, a 180°, ventilato, per circa 10 minuti, il tempo che il pane si tosti.
- ✓ Servire subito!



Menù vegetariano

Nidi di linguine al profumo mediterraneo

Pomodorini con caprino e rucola

Bocconcini di uva e ricotta al miele

Insalata di farro con feta e pomodori

Verdure in pastella con cumino e zafferano

Melanzane striate al forno



Nidi di linguine al profumo mediterraneo



Ingredienti per 10 nidi:

- 150 g di linguine integrali
- 10 pomodorini ciliegine per la decorazione
- 10 pomodorini ciliegine per il sugo
- 30 g di mandorle
- basilico, olio evo, parmigiano, sale
- 1 albume

- ✓ Preparare il sugo: in una padella far riscaldare un po' di olio evo con uno spicchio di aglio, aggiungere i pomodori tagliati a pezzetti, un po' di sale e fare cucinare per 10 minuti.
- ✓ Lessare le linguine, toglierle al dente e metterle nel sugo, aggiungere un po' di parmigiano e amalgamare bene.
- ✓ Imburrare 10 stampini per muffin, aiutandovi con una forchetta e un cucchiaino, formare dei nidi: prendere una forchettata di pasta, girarla nel cucchiaino, passarla velocemente nell'albume sbattuto, e metterla nello stampino. Ripetere il procedimento per gli altri nidi.
- ✓ Infornare a 190° per circa 10 minuti.
- ✓ Nel frattempo preparare il pesto: frullare il basilico con 4 cucchiaini di olio evo, le mandorle e un cucchiaino di parmigiano.
Togliere i nidi dal forno e trasferire la pasta nelle ciotoline per finger food. Aggiungere sui nidi un cucchiaino di pesto e al centro un pomodoro ciliegina.



Pomodorini con caprino e rucola



Ingredienti per 4 persone:

- 16 pomodorini
- 150 g di caprino
- qualche foglia di rucola
- 4-5 foglie di basilico
- 4 cucchiaini di latte
- sale

- ✓ Lavare i pomodorini, tagliare la calotta superiore e svuotarli, facendo attenzione a non romperli.
- ✓ Con un coltello tritare grossolanamente la rucola e il basilico
- ✓ In una ciotola amalgamare il caprino con un pizzico di sale (e pepe se piace), due cucchiaini di latte e la rucola tritata con il basilico.
- ✓ Farcire i pomodori con questo composto e far riposare in frigo fino al momento di servirli



Bocconcini di uva e ricotta al miele



Ingredienti per 10 stuzzichini:

- 10 chicchi di uva nera
- 100 g di ricotta di bufala (o romana)
- 2 fette di pane per tramezzini o 5 fette di pancarrè
- miele di castagno

- ✓ Ricavare dal pane per tramezzini o dal pancarrè (eliminando la crosta) 10 cerchi (o la forma che preferite) aiutandovi con un coppapasta.
- ✓ Mettere su ogni triangolo un po' di olio evo, aiutandosi con un pennello per alimenti, e tostarli per qualche minuto, al forno o sulla piastra bollente.
- ✓ Nel frattempo lavare bene l'uva, dividere ogni chicco a metà, eliminare i semi. Lavorare la ricotta in una ciotola con una forchettina, in modo che diventi un po' cremosa, e con l'aiuto di due cucchiaini creare una pallina di ricotta da mettere tra due metà di uva.
- ✓ Richiudere il chicco, appoggiarlo sul pane tostato e aggiungere un po' di miele di castagno sulla ricotta.
- ✓ I bocconcini di uva e ricotta sono pronti da servire.



Insalata di farro con feta e pomodori



Ingredienti per 4 persone:

- 250 g di farro
- 200 g di pomodorini per l'insalata o 2-3 pomodori rossi grandi
- 1 gambo di sedano
- 200 g di feta
- rucola
- olio evo
- sale
- olive verdi
- basilico
- 2 cetrioli

- ✓ Lessare il farro, dopo averlo tenuto 6 ore almeno in ammollo, in abbondante acqua salata per 30 - 35 minuti.
- ✓ Lavare la rucola, i pomodori e i cetrioli.
- ✓ Tagliare i pomodorini a metà oppure i pomodori a fette, i cetrioli (magari lasciando un po' di buccia per dare un po' di colore in più al piatto) il sedano e la feta a pezzetti. In una ciotola mescolare il farro con il sedano, un po' di sale e un paio di cucchiaini di olio extravergine di oliva.
- ✓ Comporre i piatti in questo modo (o fare un unico piatto grande): mettere al centro un po' di rucola, adagiarvi sopra la feta tagliata, magari aiutandovi con un coppapasta. Circondare la rucola con il farro condito in precedenza, decorare con i cetrioli e i pomodorini, alternandoli intorno al farro.
- ✓ Aggiungere le olive, il basilico spezzettato e condire con olio extravergine di oliva.



Verdure in pastella con cumino e zafferano



Ingredienti:

Per la pastella:

- 200 g di farina 00
- 100 ml di acqua frizzante
- 1/2 bicchiere di birra
- 1 cucchiaino di cumino
- zafferano
- sale
- 2 zucchine
- 2 melanzane
- 1 peperone
- olio per friggere

- ✓ Tagliare le verdure a fiammifero.
- ✓ In una ciotola mettere la farina, il cucchiaino di cumino, un pizzico di sale, lo zafferano (sciolto in un po' di acqua) e l'acqua frizzante fredda. Mescolare bene. Aggiungere la birra fredda e mescolare fino ad ottenere un impasto liscio e omogeneo, non troppo denso, se necessario aggiungere un altro po' di birra.
- ✓ Mettere le verdure nella pastella e friggerle in abbondante olio bollente, facendo attenzione a cuocerne poche per volta, per garantirne la croccantezza.
- ✓ Servire calde.



Melanzane striate al forno



Ingredienti per 4 persone:

- 4 melanzane striate medie
- olio extravergine di oliva
- sale
- 300 g di pomodori rossi
- basilico
- 50 g di mandorle
- 2 cucchiaini di pangrattato

- ✓ Lavare le melanzane e tagliarle a metà. Eliminare la polpa, facendo attenzione a non rompere le melanzane, formando così delle barchette. Mettere sia la polpa, tagliata a pezzetti, che le melanzane sotto sale.
- ✓ Nel frattempo preparare il sugo: in una padella far riscaldare un po' di olio evo con uno spicchio di aglio, aggiungere i pomodori tagliati a metà, un po' di sale e fare cucinare per 10 minuti.
- ✓ Farli raffreddare, eliminare le pelli, schiacciarli con una forchetta e continuare la cottura con un po' di basilico per altri 10 minuti.
- ✓ Sciacquare le melanzane e tagliare la polpa a pezzetti. Metterla in una padella con un filo di olio e farla cuocere per circa 5 minuti. Aggiungere il pomodoro precedentemente cotto, il basilico, le mandorle tostate e tritate grossolanamente e il basilico. Aggiustare di sale (e di pepe se piace)
- ✓ Mettere le melanzane svuotate in una teglia da forno leggermente unta con un filo di olio. Riempire le melanzane con il ripieno preparato e infornare a 180° per circa 30 minuti, con la teglia coperta da un foglio di carta alluminio. Trascorso il tempo, mettere la funzione ventilato del forno e far cuocere le melanzane scoperte per altri 10 minuti.





'Pizze e Sfizi, ricette per le cene con gli amici' è a cura di **Marina Del Giudice**, autrice del blog **Le Ricette di Marina**. Il ricettario è stato pubblicato in data 10.06.2014. Potrai scaricare le altre pubblicazioni gratuitamente a questo indirizzo:

<http://blog.giallozafferano.it/ricettedimarina/>

L'OPERA È MESSA A DISPOSIZIONE SULLA BASE DEI TERMINI DELLA PRESENTE LICENZA "**CREATIVE COMMONS PUBLIC LICENCE**" ("**CCPL**" O "**LICENZA**"). L'OPERA È PROTETTA DAL DIRITTO D'AUTORE, DAGLI ALTRI DIRITTI ATTRIBUITI DALLA LEGGE SUL DIRITTO D'AUTORE (DIRITTI CONNESSI, DIRITTI SULLE BANCHE DATI, ECC.) E/O DALLE ALTRE LEGGI APPLICABILI. OGNI UTILIZZAZIONE DELL'OPERA CHE NON SIA AUTORIZZATA AI SENSI DELLA PRESENTE LICENZA E/O DELLE ALTRE LEGGI APPLICABILI È PROIBITA.



Attribuzione — Devi attribuire la paternità dell'opera nei modi indicati dall'autore o da chi ti ha dato l'opera in licenza e in modo tale da non suggerire che essi avallino te o il modo in cui tu usi l'opera.

Non commerciale — Non puoi usare quest'opera per fini commerciali.

Non opere derivate — Non puoi alterare o trasformare quest'opera, ne' usarla per crearne un'altra.

Visita **Le Ricette di Marina** su

