

## **Titolo: Opening Hours d'autore**

**antipasti veloci creati da 7 chef creativi**

### **Ricette**

#### **BASTONCINI DI MELANZANE**

##### **Ingredienti**

2 Melanzane  
2 Uova  
q.b. Pangrattato  
2 cucchiaini Farina Di Mais  
3 cucchiaini Parmigiano Reggiano  
q.b. Sale  
1 spicchio Aglio (facoltativo)  
1 cucchiaino Prezzemolo (tritato)

##### **Preparazione**

Lava le melanzane e taglia in bastoncini.

Metti i bastoncini in un recipiente con una presa di sale grosso. Copri con dell'acqua e lascia riposare per 30 minuti. In questo modo toglierai il retrogusto amaro dalle melanzane.

Passato il periodo sciacqua sotto acqua corrente e lascia asciugare su di un canovaccio.

In un piatto sbatti le uova con un pizzico di sale.

In un altro piatto abbastanza largo mescola il pangrattato, con il parmigiano, la farina di mais, prezzemolo e aglio tritato. Mescola e aggiusta di sale.

Passa ogni bastoncino di melanzane prima nell'uovo e poi nel mix di panatura, premendo bene con le dita.

Metti ogni bastoncino sulla leccarda rivestita con carta forno.

Cuoci a forno già caldo a 180° per circa 15 minuti, fino a quando risulteranno dorati e croccanti.

##### **Note**

Puoi preparare i bastoncini qualche ora prima conservarli in frigorifero e cuocerli prima di portare in tavola.

#### **Polpette di melanzane e speck**

##### **Ingredienti**

2 Melanzane Ovali Nere (grandi)  
1 Patata Lessata  
120-150 g Speck (tagliato sottile)  
100 g Grana Padano  
1 spicchio Aglio  
q.b. Prezzemolo (tritato)  
q.b. Pane Grattugiato

1 pizzico Peperoncino  
q.b. Sale E Pepe  
2 cucchiari Olio Extravergine

### **Preparazione**

Lava e monda le melanzane, taglia in piccoli cubetti e cuoci in padella con lo spicchio d'aglio in camicia e un filo d'olio fino a quando saranno tenere. A fine cottura togli lo spicchio e insaporisci con sale e pepe

Frulla grossolanamente le melanzane ancora calde e lascia raffreddare.

Unisci alle melanzane la patata lessata schiacciata, il parmigiano, prezzemolo e amalgama il tutto. Se il composto dovesse risultare troppo molle aggiungi 2 o 3 cucchiari di pangrattato. Aggiusta con sale, pepe e un pizzico di peperoncino

Forma tante crocchette dalla forma cilindrica allungata. Passa ogni polpetta nel pane grattugiato e adagia sulla leccarda rivestita con carta forno. Cuoci a 180° per circa 20 minuti, fino a quando saranno dorate e croccanti

Lascia raffreddare completamente le polpette. Avvolgi poi ogni singola crocchetta nella fetta di speck, adagia su di un vassoio e fari riposare in frigorifero fino al momento di servire.

### **Crocchette di zucchine diavoline**

#### **Ingredienti**

4 Zucchine Grandi  
1 Cipollotto Fresco  
3 cucchiari Pecorino Romano (o Grana)  
1 Pane Raffermo  
1/2 bicchiere Latte  
1 cucchiaino Peperoncino  
q.b. Sale  
3 cucchiari Olio Extravergine D'oliva  
2-3 cucchiari Pane Grattugiato

#### **Preparazione**

Lava le zucchine e taglia a julienne, pulisci e trita il cipollotto. Metti in padella con un filo d'olio e cuoci fino a quando saranno tenere. Aggiusta con sale e pepe e fai raffreddare

metti il pane raffermo a pezzi ad ammolare in un pentolino con il latte. Strizzalo per bene ed aggiungilo alla ciotola dove hai messo le zucchine

Aggiungi il pecorino romano e il peperoncino e amalgama il tutto

Se il composto risultasse troppo molle metti un paio di cucchiari di pane grattugiato. Aggiusta con sale, e prezzemolo tritato

Preleva una piccola porzione di impasto e dagli l forma di una polpetta schiacciata sulla base. Spennella una piastra con un cucchiario di olio scaldala e cuoci le crocchette un paio di minuti per lato fino a quando saranno dorate

### **Sfogliatine alle olive**

#### **Ingredienti per la pasta brisée:**

300 gr di farina  
150 gr di burro freddo  
acqua fredda

un pizzico di sale

**Ingredienti per farcire:**

olive verdi

parmigiano grattugiato

un pizzico di origano

**Preparazione:**

Metti nel mixer la farina con il burro freddo a pezzi un pizzico di sale e due cucchiaini di acqua fredda.

Frulla fino ad ottenere una palla compatta. Avvolgi la palla nella pellicola e fai riposare in frigorifero per 30 minuti

Passato il periodo stendi la pasta brisèe tra due fogli di carta forno. Ricava tanti piccoli rettangoli. Bucherella ogni rettangolo al centro con i rebbi della forchetta

Farcisci i rettangoli con olive verdi sminuzzate grossolanamente, parmigiano grattugiato e un pizzico di origano

Inforna, a forno già caldo, a 180° per circa 10 minuti

**Torta salata pomodorini ricotta e rucola**

**Ingredienti:**

1 rotolo di pasta sfoglia

200 gr di pomodorini ciliegino

2 mozzarelle fior di latte

3-4 cucchiaini di pesto al basilico

1 tuorlo sbattuto

origano

sale

olio evo

**Preparazione:**

Fodera lo stampo rettangolare con la pasta sfoglia. Tieni i bordi alti 2 cm.

Bucherella la base con i rebbi della forchetta.

Metti sulla base la carta forno e copri con fagioli secchi.

Spennella i bordi della pasta sfoglia con l'uovo sbattuto

Cuoci in forno già caldo a 180° per 30 minuti

Nel frattempo pulisci i pomodorini e taglia a metà. Metti nel colino con un pizzico di sale e un po' di origano.

Quando la sfoglia sarà cotta e raffreddata e i pomodorini avranno rilasciato l'acqua di vegetazione componi la torta.

Spalmate sulla base il pesto al basilico

Farcisci con pomodorini cubetti di mozzarella e cubetti di mozzarella.

Conserva in frigorifero fino al momento di servire.

**Cestini di sfoglia al salmone**

**Ingredienti per 18 cestini:**

2 rotoli di pasta sfoglia rettangolare

250 gr di robiola oppure philadelphia

180 gr di panna acida

300 gr di salmone affumicato

1/2 cucchiaino di paprika dolce

aneto

**Preparazione:**

Preriscalda il forno a 200°. Srotola la pasta sfoglia e forma 9 rettangoli della stessa dimensione. Fai lo stesso con il secondo rotolo.

Imburra gli stampi per muffin e posiziona ogni rettangolo di pasta sfoglia, Premi bene il fondo e allunga un po' le punte

Su ogni fondo metti un cerchio di carta forno e una manciata di ceci.

Cuoce i gusci di sfoglia per circa 10-12 minuti. Nel frattempo prepara la crema: trita finemente l'aneto. Mescola la robiola con la panna acida, aggiungi aneto e paprika e conserva in frigorifero.

Lascia raffreddare i gusci di sfoglia.

Poco prima di servire in tavola farcisci i cestini di sfoglia con due cucchiaini di crema di formaggio e salmone affumicato

**Palline formaggio e noci**

**Ingredienti per 20 palline:**

300 gr di gorgonzola dolce o castelmagno

100 gr di speck a fette sottili

100 gr di panna liquida

100 gr di noci tritate

**Preparazione:**

In una ciotola metti il formaggio a pezzi con la panna. Lavora fino ad ottenere un composto cremoso.

Taglia lo speck a piccoli pezzi ed unisci alla crema di formaggio. Metti a riposare il composto in frigorifero per un'ora

Passato il periodo prendi il composto e forma tante palline che passerai nella granella di noci

Metti la palline nel congelatore per 30-60 minuti

Servi le palline in pirottini o infilzandole con un salatino

CHEF:

Edoardo Camuti

Maria Chiara Fenici

Gabriel Lavigna

Cristiano Battaglia

Marco De Santis

Giuseppe Casorati

Editore : La Feltrinelli