



Ricetta offerte da tuttomonzambano

ANTIPASTI

Antipasto di pomodori secchi

Ingredienti:

pomodori, 240 gr.
basilico, q.b.
sale grosso, q.b.

Come si realizza:

Pulite e tagliate i pomodori a metà.
Spolverizzare con il sale grosso.
Disponete sopra l'altra metà del pomodoro facendo attenzione a non far cadere il sale.
Metteteli su una grata.
Attendere 3 giorni che terminino di perdere l'acqua.
Apriteli e metteteli al sole su un appoggio di legno.
Verrà considerato pronto una volta secco.
Disporre sopra ogni metà del sale, delle foglie di basilico e fissate con l'altra metà di pomodoro.
Poneteli in recipienti con chiusura ermetica.
Componete ogni vasetto a strati, alternando fra strati del sale e basilico.



Ricetta offerte da tuttomonzambano

ANTIPASTI

Antipasto di salvia e provolone

Ingredienti:

foglie di salvia, 15
uovo, 1
pangrattato, q.b.
provolone dolce, 50 gr.
olio per friggere,
sale, q.b.

Come si realizza:

Sciacquate le foglie di salvia.
Asciugatele.
Sbattete l'uovo con un pizzico di sale.
Tuffateci le foglie per 2 min.
Scolatele bene.
Passatele nel pangrattato.
Scaldate abbondante olio per friggere in un largo tegame.
Immergeteci le foglie di salvia.
Friggetele. Fatele dorare.
Scolatele e passatele su carta da cucina.
Servitele con il provolone tagliato a cubetti.



Ricetta offerte da tuttomonzambano

ANTIPASTI

Antipasto di sedano

Ingredienti:

sedano, 1
parmigiano reggiano grattugiato, q.b.
grappa, 1/2 cucchiaino
stracchino, 70 gr.
sale e pepe, q.b.

Come si realizza:

Sciacquate e pulite il sedano eliminando le foglie e le coste.
Tagliate il sedano a pezzi di uguali dimensioni circa.
Metteteli su un vassoio.
Lavorate lo stracchino con il formaggio grattugiato.
Allungate la crema con 1/2 cucchiaino di grappa.
Ponete la crema in una tasca da pasticciere e mettetela a riposo per 1 ora in frigo.
Utilizzate delle bocchette rigate e decorate i pezzi di sedano con la crema e servite.



Ricetta offerte da tuttomonzambano

ANTIPASTI

Antipasto tiepido di gamberi

Ingredienti:

cavolo cappuccio, 200 gr.
gamberi, 6
tuorli sodi, 2
scalogno, q.b.
burro, q.b.
brandy, q.b.
vino bianco secco, q.b.
olio extravergine d'oliva, q.b.
sale, pepe bianco in grani, q.b.

Come si realizza:

Tagliate a julienne il cavolo cappuccio.
Cospargete di sale e fategli rilasciare l'acqua.
Staccate ai gamberi le teste dalle code.
Levate il guscio dalle code.
Sbollinatele per 3 min. in acqua bollente con aggiunta di sale, pepe in grani, scalogno ed un goccio di vino.
Fate saltare le teste dei gamberi insieme ai gusci con una noce di burro e scalogno.
Bagnate con del brandy e fate fiammeggiare.
Fate svanire l'alcool e unite dell'acqua.
Continuate la cottura fino a quando l'acqua non si sarà ristretta.
Levate e filtrate il tutto.
Prendetene circa 60 gr..
Sciacquate la julienne di cavolo dal sale.
Strazzatela e fatela cuocere a vapore per 2 min.
Passate i tuorli sodi con il brodetto tenuto da parte.
Aggiungete del pepe, dell'olio.
Sistamate le listarelle di cavolo nei piatti di portata.
Sistamate sopra le code di gambero.
Nappate con la salsa ottenuta.
Servite.



Ricetta offerte da tuttomonzambano

ANTIPASTI

Arancini siciliani

Ingredienti:

riso, 100 gr.
piselli, 100 gr.
uova, 2
burro, q.b.
pangrattato, q.b.
parmigiano grattugiato, q.b.
mezza cipolla,
conserva di pomodoro, q.b.
brodo, q.b.
olio di semi, q.b.
sale e pepe, q.b.
rigaglie di pollo, 50 gr.
vitello macinato, 30 gr.

Come si realizza:

Cucinate un risotto bianco al burro.
Unite il parmigiano grattugiato ed 1 uovo.
Lavorate il composto.
Tritate le carni e fatele soffriggere in un filo d'olio.
Unite la conserva di pomodoro.
Allungate con il brodo caldo.
Aggiustate di sale.
Unite i piselli e continuate la cottura.
Prendete il riso e fate delle palline.
Praticate al centro un foro dove inseriremo del ragù.
Richiudere il foro con del riso.
Sbattete l'uovo rimasto e passateci le palle di riso.
Mettetele nel pangrattato.
Fate friggere in olio bollente, scolatele e mettetele a sgocciolare su fogli di carta da cucina per assorbire eccessi di olio.
Serviteli caldi.



Ricetta offerte da tuttomonzambano

ANTIPASTI

Asparagi alla lucana

Ingredienti:

asparagi,
olio extra-vergine d'oliva,
peperoncino,
sale,
limone,

Come si realizza:

Pulite e lavate gli asparagi.
Riduceteli a pezzetti.
Fatele lessare.
Adagiateli in un piatto.
Insaporiteli con olio extra-vergine di oliva, sale, peperoncino e qualche goccia di limone.
Servite



Ricetta offerte da tuttomonzambano

ANTIPASTI

Asparagi innamorati

Ingredienti:

asparagi, 400 gr.
ventresca di tonno, 80 gr.
uova, 2
olio d'oliva, 2 cucchiari
capperi, 1 cucchiario
succo di 1 limone,
sale, q.b.
paprika, q.b.

Come si realizza:

Cucinate gli asparagi al vapore.
Fatele raffreddare.
Passate al mixer i tuorli d'uovo con tutti gli ingredienti.
Montate a neve ben ferma gli albumi.
Incorporateci la crema ottenuta.
Sistamate gli asparagi su due piatti.
Nappate con la spuma.



Ricetta offerte da tuttomonzambano

ANTIPASTI

Bigné ai funghi

Ingredienti:

champignons, 200 gr.
farina bianca, 40 gr.
burro, 45 gr.
parmigiano grattugiato, 25 gr.
uova intere, 1
tuorli, 2
latte, 250 ml.
succo di 1/2 limone,
scorza di 1/2 limone grattugiata,
olio per friggere, q.b.
noce moscata, q.b.
sale, q.b.

Come si realizza:

Mondate e sciacquate i funghi.
Portate a bollire dell'acqua con succo di limone, una noce di burro e un pizzico di sale.
Unite i funghi e fatele cuocere in acqua bollente 5 minuti.
Sgocciolateli e frullateli.
Sistamate la purea in una teglia.
Allungate con il restante succo di limone e fate cuocere per 5 minuti.
Fate soffriggere il restante burro e amalgamateci la farina.
Irrorate il roux con del latte caldo.
Rimestate in modo da avere una salsa densa.
Aggiustate di sale e una puntina di noce moscata.
Unite la scorza di limone e fate cuocere a fiamma dolce per un quarto d'ora.
Versate questa salsa nella crema di funghi.
Amalgamate il tutto con l'aggiunta di parmigiano.
Unite le uova, prima il tuorlo e poi quello intero, in modo che il composto assorba totalmente un uovo alla volta.
Portate a calore elevato dell'olio.
Aggiungete un cucchiario d'impasto.
Lasciate dorare e levate i beignet.

Metteteli su della carta assorbente.
Servite bollenti.



Ricetta offerte da tuttomonzambano

ANTIPASTI

Bigné al formaggio

Ingredienti:

6 piccoli bigné,
emmental, 20 gr.
gorgonzola dolce, 20 gr.
farina, 10 gr.
burro, 10 gr.
latte, 125 ml.
tuorli d'uovo, 1
panna, 50 ml.
sale e pepe, q.b.

Come si realizza:

Fate scaldare il burro in una pentolino.
Incorporate la farina e mescolate il roux.
Allungate con del latte caldo e la panna.
Mescolate fino ad ebollizione.
Aggiustate di sale e pepe.
Incorporate i formaggi affettati a cubetti.
Fate sciogliere.
Aggiungete il tuorlo d'uovo.
Lavorate fino a quando non avrete un composto liscio ed omogeneo.
Riempite una tasca da pasticciare con l'apparecchio.
Farcite i bigné.
Scaldate il forno a 180°C. e passate i bigné per 5 minuti.
Servite caldi.



Ricetta offerte da tuttomonzambano

ANTIPASTI

Bigné di verdure

Ingredienti:

zucchine, 125 gr.
melanzane, 100 gr.

Per la pastella:

farina bianca, 100 gr.
latte, 125 gr.
un uovo,
olio extra vergine di oliva,
lievito di birra, un pizzico
sale, q.b.

Come si realizza:

Private degli estremi le zucchine.
Sciacquatele.
Sminuzzatele in cubi grandi.
Utilizzate lo stesso procedimento con le melanzane.
Fate sciogliere il lievito con poco latte tiepido in una ciotola.
Aggiungeteci la farina, il tuorlo d'uovo.
Regolate con del sale.
Stemperate il composto facendo attenzione a non creare grumi con l'aggiunta del restante latte.
Incorporate alla pastella in modo delicato l'albume montato a neve.
Scaldate l'olio per la frittura in un tegame.
Passate i cubi di verdura, asciutti e non bagnati dall'acqua, nella pastella.
Iniziate a friggerli.
Sgocciolateli e passateli nella carta per assorbire residui di olio.
Salateli e serviteli ben caldi.



Ricetta offerte da tuttomonzambano

ANTIPASTI

Bigné farciti con tonno

Ingredienti:

bigné già pronti, 6
cipolla piccola, 1/2
olive farcite, 3
prezzemolo, q.b.
tonno sott'olio, 50 gr.
latte, mezzo cucchiaino
ricotta fresca, 50 gr.
tuorlo, 1
olio d'oliva, 1/2 bicchiere
aceto, mezzo cucchiaino
sale, q.b.

Come si realizza:

Ricavate una maionese lavorando uova e olio d'oliva.
Aggiungeteci dell'aceto.
Sistematelo di sale.
Amalgamate la ricotta con del latte.
Aggiungeteci un trito di tonno.
Incorporateci anche un trito di cipolla e prezzemolo.
Amalgamate al composto anche 2/3 della maionese.
Affettate a metà nel senso orizzontale i bigné.
Farcite le metà posteriori con la farcia.
Ricoprite con la parte superiore.
Pennellate ogni punta dei bigné con della maionese.
Adagiate sopra ogni punta 1/2 oliva farcita.
Mettete i bigné a riposare in frigorifero.
Levate al momento del servizio.



Ricetta offerte da tuttomonzambano

ANTIPASTI

Bocconcini di pesce spada

Ingredienti:

pesce spada, 250 gr.

Come si realizza:

Riducete il pesce spada a dadini.

un rametto di rosmarino,
spicchio d'aglio, 1
olive nere, 20 gr.
olio extra vergine d'oliva, q.b.
sale, q.b.

Sistemate lo spicchio d'aglio, il rosmarino e un goccio d'olio in una pirofila adatta al microonde.
Cucinate alla massima potenza per 1 min.
Aggiungeteci il pesce, le olive nere.
Coprite con della pellicola trasparente.
Cucinate a potenza piena per 5 min.
Salate.
Fate riposare scoperto per 2 min.
Servite.



Ricetta offerte da tuttomonzambano

ANTIPASTI

Bocconcini di salmone

Ingredienti:

salmone affumicato, 200 gr.
mascarpone, 100 gr maionese, 1
cucchiaino cognac, 1 cucchiaino succo di
limone, 1 cucchiaino tabasco, 4 gocce
sale, pepe, q.b. pane per tramezzini,
4 fette

Come si realizza:

Sistemate tutti gli ingredienti tranne le fette di pane nel mixer.
Passate il tutto fino ad ottenere un impasto omogeneo.
Mettete il composto a riposare in frigorifero per almeno un pomeriggio.
Stendete su ogni fetta di pane la farcia di salmone.
Utilizzate l'apposita formina a cuore.
Ricavate tanti cuoricini per fetta.
Decorateli a vostro piacimento con foglioline di prezzemolo.



Ricetta offerte da tuttomonzambano

ANTIPASTI

Calzone alla napoletana

Ingredienti:

pasta di pane, 200 gr.
ricotta, 100 gr.
mozzarella, 50 gr.
prosciutto cotto, 50 gr.
parmigiano grattugiato, 20 gr.
uovo, 1
olio di semi, q.b.
sale,

Come si realizza:

Spianate la pasta fino ad un'altezza di 50 mm.
Separatela a cerchi; il numero è a piacere.
Passate la ricotta al setaccio.
Tagliate la mozzarella a cubetti.
Incorporatela alla ricotta.
Affettate a julienne il prosciutto.
Incorporate alla ricotta e mozzarella le strisce di prosciutto e l'uovo intero.
Lavorate e aggiustate di sale il composto.
Terminate amalgamando il parmigiano grattugiato.
Spennellate con un filo d'olio i calzoni.
Stendete la farcia ottenuta.
Chiudete in modo da ottenere piccole mezze lune.
Metteteli in una placca da forno oleata.
Ponete la placca in forno a 220°C. e fate cuocere per mezz'ora.
Servite fumanti.



Ricetta offerte da tuttomonzambano

ANTIPASTI

Cestini di melanzana

Ingredienti:

melanzane, 1 grande
mozzarella, 60 gr.
pomodori, 2
olio extravergine d'oliva, q.b.
sale e pepe, q.b.
origano, q.b.

Come si realizza:

Tagliate a rondelle alte 1 cm. la melanzana.
Affettate la mozzarella a rondelle.
Levate i semi dai pomodori.
Affettateli a rondelle.
Adagiate la melanzana in una placca unta con un filo d'olio.
Costruiteci sopra il seguente strato:
Adagiate mozzarella, pomodoro, aggiustate di sale e pepe.
Cospargete di origano.
Chiudete con melanzana.
Continuate fino ad esaurimento degli ingredienti.
Portate a cottura in forno a 220°C. per 30 min.circa
Servite caldi.