

# Finger food, la bontà



## CROSTINI DI GAMBERETTI E CETRIOLI

**Per 4 persone**

Rosola 200 g di gamberetti sgusciati per 1 minuto in una padella con un filo di olio, un pizzico di peperoncino in polvere e di sale. Spunta 1 grosso cetriolo, tagliane un pezzetto a dadini e il rimanente a fettine sottili. Mescola 200 g di yogurt greco in una ciotola con 100 g di robiola fino a ottenere una crema omogenea. Taglia a cubetti 4 fette alte di pane integrale ai semi di sesamo, distribuisci sopra la crema e poi il cetriolo e i gamberetti. Aggiungi una grattugiata di ravanella bianca e servi.

## ROTOLINI DI SALSICCIA IN CROSTA

**Per 4 persone**

Spella 400 g di salsiccia fresca e sgranala schiacciandola in una ciotola con una forchetta. Sbuccia 1 spicchio d'aglio e stacca le foglie di un ciuffo di prezzemolo, poi tritali insieme finemente, uniscili alla salsiccia e mescola fino a ottenere un composto omogeneo. Srotola un rettangolo di pasta sfoglia e dividilo in 8 strisce, forma con il composto di salsiccia 8 polpette cilindriche e avvolgile nella pasta arrotolandola e sigillando i bordi con poca acqua. Stendi su ogni rotolino un rametto di prezzemolo, spennellalo insieme alla sfoglia con un filo di latte, poi cuoci in forno già caldo a 180 °C per 25 minuti circa. Lascia intiepidire e servi.



## BISCOTTI AL PARMIGIANO E PEPERONCINO

**Per 4 persone**

Frulla 100 g di farina con 100 g di parmigiano grattugiato, 80 g di burro freddo a cubetti, 1 tuorlo e un pizzico di sale, fino a ottenere un composto farinoso. Lavora l'impasto unendo poca acqua e fallo riposare 1 ora in frigo. Stendilo poi su un piano infarinato, ritaglia una ventina di biscotti con un coppapasta e mettili su una placca foderata con carta da forno. Cospargi i biscotti con un pizzico di sale, di peperoncino secco sbriciolato e di semi di papavero, poi cuocili in forno già caldo a 180 °C per 10-12 minuti. Lasciali raffreddare su una gratella prima di servire.



# sulla punta delle dita

## CROISSANT AL TALEGGIO E PANCETTA

**Per 4 persone**

Rosola 80 g di cubetti di pancetta in un padellino con 2 ciuffetti di rosmarino e un pizzico di pepe, mescolando per pochi minuti. Taglia a tocchetti 160 g di taleggio e mescolalo con la pancetta fredda. Srotola un disco di pasta sfoglia su un piano leggermente infarinato, ritaglialo in 4 triangoli uguali e distribuisce alla base di ciascuno 1 cucchiaino del composto. Arrotola la pasta fino alla punta, sigilla i croissant con poca acqua e trasferiscili su una placca foderata con carta da forno. Spennellali con 1 tuorlo sbattuto con 1 cucchiaino di latte e cuocili in forno già caldo a 220 °C per 5 minuti e poi a 180 °C per altri 10. Servili tiepidi.



## POLPETTINE DI SARDINE ALLA MENTA

**Per 4 persone**

Sminuzza finemente 500 g di filetti puliti di sardine in una ciotola, aggiungi la scorza grattugiata di 1 limone non trattato, 1 spicchio di aglio sbucciato e tritato e qualche foglia di menta spezzettata. Mescola e incorpora 1 uovo, un filo di olio, sale, pepe e 1 cucchiaino circa di pangrattato, fino a ottenere un composto abbastanza sodo. Coprilo, mettilo in frigo per 1 ora e poi forma delle polpettine passandole poi nel pangrattato. Cuocile in forno già caldo a 200 °C per 12-15 minuti, girandole su tutti i lati ed evitando che si scuriscano troppo. Servile calde o tiepide con spicchi di limone a parte.

## TARTELLETTE ALLE PERE E GORGONZOLA

**Per 4 persone**

Srotola un rettangolo di pasta sfoglia, ritaglialo in 4 dischi e rivesti il fondo e le pareti di 4 stampi da tartelletta antiaderenti, punzecchia il fondo con uno stecchino e distribuisce all'interno 120 g di gorgonzola morbido, un ciuffetto di timo e di rosmarino e 1 pera kaiser privata del torsolo e tagliata a fette sottili. Spennella la sfoglia con un filo di latte e inizia a cuocere le tartellette in forno già caldo a 220 °C per 10 minuti, poi aggiungi 1 fetta di bacon su ciascuna e prosegui la cottura a 200 °C per 10 minuti. Servile calde o tiepide.

