ANTIPASTI E SNACK

Antipasto di pesce misto affumicato

DOSI PER: 12 pezzi DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 15 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: *1 ORA PER LA MARINATURA*

Qui vi proponiamo un antipasto di pesce misto affumicato davvero notevole! Sia per un pranzo di Natale a base di pesce che per il tradizionale cenone della vigilia a base di pesce, questo antipasto è perfetto!

Sembrerebbe una banalità, ma come tutte le cose bisogna vedere come vengono fatte, quali ingredienti sono abbinati e in quali percentuali per ottenere un antipasto davvero da leccarsi i baffi!

Vi invitiamo a scoprirlo insieme a noi e a Luca Pappagallo nei passaggi qui sotto.

Altri suggerimenti per un menù perfetto? Provate le

seguenti ricette:

Risotto con il polpo

Rotolino di spigola con gelatina

Sorbetto al mandarino e biscotto al cioccolato.

INGREDIENTI

SALMONE AFFUMICATO 20 gr

TONNO AFFUMICATO 40 gr

PESCE SPADA AFFUMICATO 40 gr

PANE INTEGRALE IN CASSETTA 6 fette

FORMAGGIO SPALMABILE 300 gr

YOGURT GRECO 100 gr

CETRIOLI 1

SEMI DI SESAMO NERO

SEMI DI SESAMO

ACETO DI GRANO MIZKAN 200 ml

SALE

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

PREPARAZIONE

1 Quando volete preparare l'antipasto di pesce misto affumicato, dovete per prima cosa pensare a preparare il cetriolo che ha un tempo di marinatura.

Dunque, lavate e riducete il cetriolo a striscioline sottili, trasferitelo in un recipiente ed unite il mizkan in modo che ne sia completamente sommerso. Lasciate marinare per il cetriolo per 1 ora circa.

2 Nel fratempo coppate il pane del diametro di 5 cm con un coppapasta tondo. Trasferite le fette di pane in una teglia foderata con della carta forno e spennellatele con dell'olio. Cuocete il pane in forno statico a 200°C per 15 minuti affinché diventi croccante e dorato.

3 In un recipiente delle giuste dimensioni amalgamate il formaggio spalmabile (tipo Philadelphia) con lo yogurt greco ben sgocciolato, un filo di olio extravergine d'oliva e sale quanto basta, a gusto.

4 Trascorso il tempo di doratura del pane, sfornatelo e lasciatelo intiepidire. Riducete a stiscioline i vari tipi di pesce affumicato.

Disponete sui dischi di pane, dapprima la crema ottenuta dall'insieme dei formaggi, sovrapponete una strisciolina di pesce affumicato, aggiungete il cetriolo marinato ed infine distribuite i semi di sesamo a vostro piacere.