ANTIPASTI E SNACK

Cubetti di focaccia genovese con mortadella e tartufo

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 15 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



Un aperitivo all'ultimo minuto mette spesso in difficoltà, specialmente se si cerca un'idea sfiziosa senza stare ai fornelli. La soluzione ideale sono i **cubetti di focaccia genovese con mortadella e tartufo**: bocconcini veloci che garantiscono un grande successo. Si parte da un'ottima base: puoi sfornare una classica focaccia genovese o, per variare, una focaccia alta con farina di castagne . Una volta tagliata, la farcitura con stracciatella, mortadella e tartufo crea un equilibrio perfetto tra sapidità e cremosità.

Per un buffet ricco e variegato, accompagna questi cubetti di focaccia genovese a sfiziosi crostini con uva e caprino e a delle colorate bruschette con caprino e melagrana

. Per completare l'offerta con un tocco rustico, aggiungi anche delle sfogliatine salate mele e brie . L'aperitivo è servito!

INGREDIENTI PER I CUBETTI DI FOCACCIA GENOVESE CON MORTADELLA E TARTUFO

FOCACCIA GENOVESE 400 gr

MORTADELLA tagliata sottile - 150 gr

STRACCIATELLA DI BURRATA 100 gr

TARTUFO NERO o crema di tartufo - 1

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

PREPARA LA RICETTA

1 Prendi la tua focaccia genovese già pronta, adagiala sul tagliere e, utilizzando il coltello a lama seghettata, tagliala a cubetti regolari di circa 3-4 centimetri per lato.

Dividi ogni cubetto di focaccia a metà in senso orizzontale, proprio come se volessi farcire un piccolo panino in miniatura.

Spalma mezzo cucchiaino di stracciatella di burrata sulla base di ogni cubetto; questo servirà a dare una nota fresca e cremosa al morso.

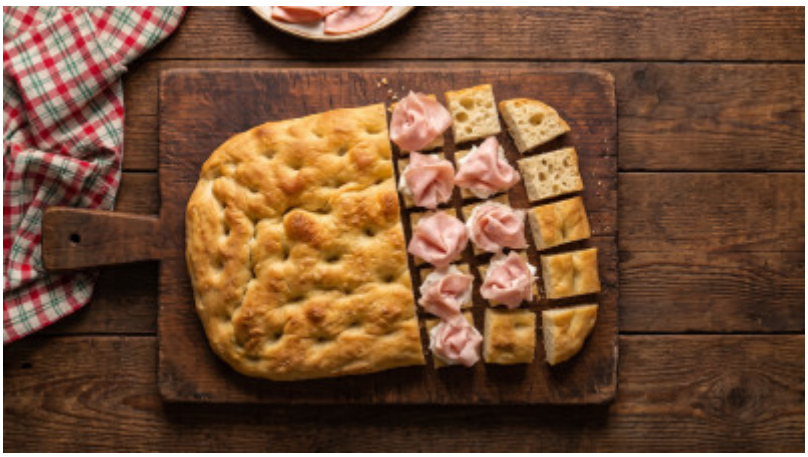




2 Prendi le fette di mortadella, strappale delicatamente con le mani per creare volume e appoggia un ciuffetto generoso sopra la stracciatella.

Usa l'affettatartufi per far cadere qualche lamella di tartufo fresco direttamente sulla mortadella (se preferisci la crema al tartufo, aggiungine una puntina al centro).

Richiudi i bocconcini con la metà superiore del cubetto di focaccia, lucida la superficie con una goccia di olio extravergine d'oliva e preparati a gustare questo aperitivo irresistibile!





Trucchi, consigli e varianti

Il segreto per una consistenza impeccabile sta nel taglio: usare un coltello a lama seghettata per ottenere quadrati regolari di 3-4 centimetri evita di schiacciare la base. È bene far cadere le lamelle di tartufo fresco (o aggiungere la puntina di crema al centro) solo al momento di servire, in modo da non disperderne il profumo intenso.

Chi preferisce sapori più decisi può sostituire il mezzo cucchiaino di stracciatella con della ricotta di bufala lavorata a crema, oppure optare per una granella di pistacchi se non si ama il tartufo. Per una nota croccante, basta tostare leggermente il pane prima della farcitura. Infine, lucidare la superficie con una goccia di olio extravergine d'oliva dona un aspetto ancora più invitante all'antipasto.

Conservazione

Trattandosi di un antipasto preparato con ingredienti delicati, è preferibile consumarlo subito dopo aver assemblato i bocconcini. Se dovessero avanzare, si possono conservare in frigorifero

per un massimo di 1 giorno, chiusi accuratamente all'interno di un contenitore ermetico. Si sconsiglia vivamente la congelazione: le basse temperature rovinerebbero irreparabilmente la struttura della stracciatella e la consistenza della mortadella.