

ANTIPASTI E SNACK

Antipastini vari

di: *marble*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



carciofini sott'olio

grana padano.

PREPARAZIONE



- 2 Pomodori secchi sott'olio con un misto di origano, aglio e peperoncino. Sgocciolarli e imbottirli con un pezzetto di pecorino piccante.

Per le tartine con pomodoro piccante: cuocere rosolando in olio del pomodoro a pezzi senza buccia, aggiungere dell'aglio tagliato in due, dei peperoncini interi e sale. Bollire un po' e lasciare insaporire. Levare l'aglio e i peperoncini, schiacciare il pomodoro senza passarlo del tutto, e lasciarlo consistente. Spalmare sulle fettine di pane tostato.

Per i sedani con gorgonzola: tagliare a pezzi delle coste di sedano, privarle dei filamenti e spalmarci sopra una crema ottenuta mischiando gorgonzola piccante e poca ricotta per renderlo più morbido. Sopra cospargere un trito di noci e un po' di scorza di limone. In ultimo gocciolare sopra un velo di miele.

Per le tartine con carciofi e grana: tritare insieme i carciofini sott'olio con del grana e spalmare il tutto su fettine di pane tostato.



NOTE