

ANTIPASTI E SNACK

Ghiaccioli Salati al Pomodoro Gourmet

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [6 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COSTO: [molto basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



Quando le temperature salgono, l'aperitivo ha bisogno di una scossa di freschezza capace di spiazzare tutti al primo assaggio. I **ghiaccioli salati al pomodoro** sono la risposta chic e inaspettata che trasforma il momento del drink in un'esperienza d'autore.

Metti temporaneamente da parte la solita [pappa al pomodoro](#) estiva: qui parliamo di un vero e proprio **Bloody Mary da mordere**, essenziale, sapido e rigorosamente **senza cottura**.

Se hai già a disposizione questo prezioso estratto

(scopri la tecnica per fare l'[acqua di pomodoro](#) a regola d'arte), la preparazione richiede solo pochissimi minuti. Rappresentano la variante monoporzione più scenografica della classica [granita salata al pomodoro](#).

Servili su un letto di ghiaccio tritato, magari affiancandoli a una raffinata [mini tartare di tonno al lime](#) o a degli scenografici [spiedini di caprese a cuore](#). E per una cucina davvero circolare, ricorda che puoi essiccare i residui della filtrazione per ottenere una profumata [polvere di pomodoro dagli scarti](#).

Prepara gli stampi e segui i passaggi: il tuo **aperitivo gourmet** sta per iniziare.

INGREDIENTI PER 6 GHIACCIOLI SALATI

ACQUA DI POMODORO 300 ml

GIN o vodka - 15 ml

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 1
cucchiaino da tavola

SALSA TABASCO 4 gocce

SALE FINO 1 pizzico

PEPE NERO 1 pizzico

BASILICO FRESCO 6 foglie

POMODORI CILIEGINI facoltativi - 6

CAPPERI DISSALATI facoltativi - 6

COME FARE I GHIACCIOLI SALATI ALL'ACQUA DI POMODORO

- 1 Versa l'**acqua di pomodoro** chiarificata all'interno di una caraffa o di una ciotola capiente: sarà la base del tuo stuzzichino.

Aggiungi l'**olio extravergine d'oliva**, un pizzico di sale e una spolverata di pepe nero. Se ami le note piccanti, unisci anche qualche goccia di **Tabasco**.

Vuoi trasformarlo in un cocktail da mordere? Completa la preparazione versando il **Gin o la Vodka** per una versione sprint stile Bloody Mary.

- 2 Emulsiona il composto mescolando energicamente con una piccola **frusta a mano** o un cucchiaino, così da amalgamare perfettamente l'olio e gli aromi alla base liquida.

Passa ora agli stampi: inserisci in ciascuna cavità una foglia di **basilico fresco** per dare

profumo e colore.

Se ti piace l'idea di dare consistenza al morso, aggiungi anche un **capperò dissalato** o mezzo pomodorino ciliegino sul fondo prima di riempirli.

3 Versa delicatamente il composto liquido negli stampi aiutandoti con un **imbuto** o direttamente dalla caraffa, lasciando un paio di millimetri dal bordo.

Chiudi lo stampo con il suo coperchio e infila delicatamente lo **stecco di legno** al centro di ciascuna cavità.

4 Trasferisci lo stampo nel **congelatore** e lascia rassodare per almeno 5-6 ore, o ancora meglio per tutta la notte.

Al momento di servire, estrai i ghiaccioli dagli stampi passando rapidamente la base sotto un getto d'**acqua tiepida** per sformarli senza fatica.

Portali subito in tavola adagiati su un letto di **ghiaccio tritato** e completa la presentazione con qualche fogliolina di basilico fresco.

COME CONSERVARE I GHIACCIOLI SALATI

Puoi conservare i tuoi **ghiaccioli salati al pomodoro** in congelatore per circa **2-3 settimane**.

Una volta completata la prima congelazione, ti consiglio di estrarli dagli stampi e trasferirli in un **contenitore ermetico** per freezer, oppure di avvolgerli singolarmente nella pellicola per alimenti.

In questo modo eviterai che assorbano gli odori degli altri cibi e conserverai intatta tutta la loro freschezza per il tuo prossimo aperitivo gourmet.

CONSIGLI E VARIAZIONI

Ecco qualche trucco e idea sfiziosa per personalizzare i tuoi **ghiaccioli salati** e renderli ogni

volta unici:

Versione Analcolica: Se desideri un aperitivo adatto a tutti, ometti Gin e Vodka e aggiungi qualche goccia di **succo di limone fresco** o di lime per intensificare la nota acida.

Aromi e Profilo Gustativo: Al posto del basilico puoi usare la **menta fresca** per un'esplosione di freschezza, oppure l'**origano fresco** per richiamare i classici sapori mediterranei.

Gioco di Consistenze: Inserisci negli stampi una brunoise sottilissima di **cetriolo croccante** o di sedano prima di versare il liquido per dare una spinta allettante al morso.

Sformatura Perfetta: Per non rischiare di sciogliere la superficie del ghiacciolo, passa lo stampo sotto un filo d'**acqua tiepida** solo per pochi secondi, muovendo delicatamente lo stecco.