



# Fiammarelli Casa

## “Finger food”

### **CUCCHIAI DI MOUSSE DI SALMONE, PEPE ROSA E RAVANELLI**

150 g di salmone , una fettina di salmone affumicato, 25 g di burro morbido, 50 g di panna, il succo di 1 limone , aneto e pepe rosa, un paio di ravanelli.

Cuocere il salmone fresco, al vapore o in court-bouillon per circa 10 minuti.

Togliere le lisce e la pelle poi mettere la carne a pezzi assieme alla fetta di salmone affumicato, aggiungere il burro ammorbidito, il succo di limone, il pepe rosa e l’aneto. Mescolare per ottenere una crema omogenea.

Montare la panna e delicatamente volte a preparare il salmone. Montare la panna e delicatamente volte a preparare il salmone. Libro 30 minuti nel frigorifero.

La preparazione di piccole cupole a cucchiali e appetitose fette luogo di ravenello sul perimetro. Decorare con grani di pepe rosa.

### **INDIVIA SURPRISE**

Foglie d’indivia, zucchina lunga grigliata arrotolata con all’interno una mousse di zola al mascarpone, decorare con gheriglio tostato, rametto di finocchietto, oliva nera denocciolata con all’interno peperone rosso sott’aceto, filanger di buccia di limone

### **MINI QUICHE À LA LORRAINE**

Gr. 350 di pasta brisé; gr. 150 circa di bacon; gr.100 di emmental o groviera a fette sottili; n.3 uova; dl.4 latte o panna fresca.

Rivestire una tortiera, imburrata e infarinata, con la pasta brisé precedentemente stesa con uno spessore di circa 3 mm. Pungere il fondo qua e là con una forchetta e ricoprirlo con fette sottilissime di pancetta. Versare un composto fatto con le uova ben sbattute, latte, sale pepe. Coprire con sottili fette di formaggio e mettere in forno a temperatura di circa 180 gradi per 25 min. circa. A cottura ultimata servire ancora calda a fette.

**PASTA BRISÉ :** Ing: Gr. 300 farina "00"; gr.150 burro (o margarina per sfoglia); n.1 tuorlo d'uovo; acqua e sale q.b.

Con la farina fare una fontana sul tavolo e mettervi nel mezzo il burro, il sale, il tuorlo d'uovo e l'acqua. Amalgamare con le dita piano piano gli ingredienti sino a che tutto diventi una massa compatta, impastare per bene con le palme delle mani sino ad ottenere un impasto ben liscio, avvolgerlo in un panno leggermente umido e tenerlo in luogo fresco a riposare per almeno un ora. Per ottenere delle mini quiche utilizzare mini stampi in silicone e procedere senza precottura della brisé.



# Fiammarelli Casa

## “Finger food”

### **GRATIN DI LAMPONI**

250 g di lamponi 100 g di zucchero 4 tuorli d'uovo 1 uovo 25 cl di panna, savoiardi.

Mescolare l'uovo intero, i tuorli, la panna e lo zucchero, frustando.

Mettere i lamponi sul fondo dei bicchieri, coprire con la massa di uova e cuocere 10 minuti a 180 gradi.

All'uscita del forno, sbriciolare i biscotti savoiardi e cospargere sopra a mo di gratin. Decorare con un lampone.

### **GAZPACHO DI FRUTTI ROSSI**

250 g di fragole , 150 g di lamponi, 200 g di zucchero, alcuni cubetti di ghiaccio. Olio di oliva per spiedini di frutta, 1 ananas , 8 more, 1mela e pochi ribes.

Lavare le fragole. Metterle nel frullatore, mescolare con i lamponi e lo zucchero. Aggiungere 2 o 3 cubetti di ghiaccio e frullare. Versare nei bicchieri e disporre in un piatto e versare qualche goccia di olio d'oliva.

Tagliare la frutta a cubetti. Ottenere 4 spiedini. Servire freddo.