

Bicchierini Appetitosi salati e dolci

Gli antipasti definiti finger food sono una innovazione della cucina Italiana e consistono in una serie di assaggi di cibi diversi serviti di solito a buffet in porzioni molto piccole, adatte appunto , per essere mangiate in un sol boccone o, comunque, velocemente.

Tali preparazioni permettono al commensale di assaggiare più cose e di scegliere i sapori che preferisce, in alternativa all'antipasto unico.

Gli elementi caratterizzanti queste preparazioni, sono i cibi solidi e non, che si prestano ad essere serviti in piccolissime porzioni e consumati in piedi o al tavolo e presentati in contenitori diversi.

Tenendo presente che quasi tutte le pietanze possono essere preparate e servite come finger food, ricordiamo l'ovvia importanza dell'estetica che in questi casi è fondamentale

Alcuni esempi:

- ✓ Purea di lenticchie con sopra un gambero avvolto in una fetta di lardo e passato alcuni minuti in forno ,servito in un bicchierino e decorato con ciuffo di prezzemolo.
- ✓ Zucchine passate in padella con aglio e insaporite con maggiorana e poi frullate a pure. Servite nel bicchierino con alcune cozze sgusciate, passate precedentemente in una panatura aromatica e gratinate in forno.
- ✓ Formaggio robiola lavorato a spuma con gorgonzola, mascarpone e un filo di olio in parti uguali. Guarnire con mezzo gheriglio di noce e miele di castagno.
- ✓ Risotto al pomodoro servito in tazzina da caffè e accompagnato con un ciuffetto di moscardino stufato e guarnito con erba cipollina.

DOLCE:

- ✓ Nutella ammorbidita e poi amalgamata con panna montata (in parti uguali), servita nel bicchierino con pezzi di fragola. Guarnita a piacere con fiocco di panna.