



ASSOCIAZIONE  
CUOCHI  
BRIANZA

# Food & Beverage CONSULTING

*prêt à manger*

STUZZICARE  
L'APPETITO  
E LA FANTASIA

# APERITIVAMENTE

Chef Alberto Somaschini

# STUZZICARE L'APPETITO E LA FANTASIA

*Stuzzichini, tartine, finger food, mignon  
e piccole preparazioni salate e dolci per aperitivi e buffet*

## 1° LEZIONE

### 1. Pasta Brisée per torte salate

Ingredienti e dosi per 1 kg di farina

- 1 kg farina
- 300 g burro
- 20 g sale fino
- 300 g acqua fredda

Metodo di preparazione

1. Stendere la farina a fontana, aggiungere il sale.
2. Mescolare con il burro ammorbidito (attenzione: non sciolto!) e con l'acqua fredda. Impastare energicamente per 10 minuti.
3. Far riposare l'impasto almeno 24 ore in frigorifero.
4. Stendere con un mattarello su una spianatoia infarinata e utilizzare per foderare le tortiere per torte salate o per piccole barchette.

N.B. Sostituendo il sale con lo zucchero (in pari quantità) si ottiene una pasta brisée neutra adatta anche a preparazioni dolci come la tarte tatin alle mele.

### 2. Pasta lievitata per pizza e focacce (impasto diretto – 1 lievitazione)

Ingredienti e dosi per 1 kg di farina

- 1 kg farina
- 500 ml acqua tiepida
- 100 ml latte (impasto morbido) oppure 100 ml olio e.v. (impasto croccante)
- 20 g sale fino
- 15 g lievito di birra (meglio se fresco)

Metodo di preparazione

1. Mescolare l'acqua tiepida con il sale e il lievito di birra facendo sciogliere bene. Aggiungere il restante liquido.
2. In un contenitore o in un'impastatrice, aggiungere i liquidi alla farina impastando energicamente per circa 10 minuti.
3. Far lievitare l'impasto, in un luogo caldo e al riparo da correnti d'aria, per 90 minuti coprendo con un telo inumidito.
4. Stendere l'impasto su una spianatoia infarinata e utilizzare per pizza o focacce farcendo a piacere. Ricordarsi che la cottura di pizze e focacce deve essere effettuata a 220°C.

Varianti:

1. Questo impasto può essere utilizzato per la preparazione di pane e panini (panificazione da ristorazione – più rapida rispetto a quella tipica della panetteria, ma con una conservabilità del pane ridotta in quanto tende a indurirsi con maggior velocità). Si può preparare un pane alle olive (aggiungendo 300 g di olive tritate per 1 kg di farina), alle noci (200 g di noci tritate grossolanamente per 1 kg di farina), ai salumi (300 g di salumi misti tritati per 1 kg di farina),

pancetta e cipolle (100 g di cipolle stufate e 200 g di pancetta a dadini per 1 kg di farina), al rosmarino (100 g di rosmarino tritato finemente per 1 kg di farina), ecc.

2. Con l'impasto ben lievitato si possono preparare delle frittelle salate (tipo gnocco fritto), fritte in abbondante olio di semi a 180°C, da servire con salimi misti, battuta di lardo o salsa di pomodoro leggermente piccante.
3. La tipica focaccia di Recco si può preparare utilizzando questa ricetta con solo 5 g di lievito e 200 ml d'olio per 1 kg di farina. La focaccia, prima della cottura, deve essere farcita con formaggio morbido tipo crescenza (la ricetta ligure prevede un formaggio di latte di capra), sovrapponendo due dischi molto sottili di pasta stesa. Cottura a 200°C per 15 minuti.

### 3. Quiche alle verdure

Ingredienti e dosi per una torta salata

¼ di dose di pasta brisée (250 g di farina)

400 g verdure di stagione cotte

100 ml latte

100 ml panna da cucina

2 tuorli

Sale

Pepe bianco

Metodo di preparazione

1. Preparare di regola la pasta brisée. Imburrare e infarinare una tortiera di 25 cm di diametro. Stendere la pasta ad uno spessore di circa 4 mm. Foderare la tortiera bucherellando il fondo dell'impasto.
2. Adagiare le verdure già cotte e raffreddate nella tortiera (un consiglio: seguire sempre la stagionalità delle verdure per ottenere buone ed economiche preparazioni)
3. Preparare un apparecchio. Amalgamare il latte, la panna e i tuorli d'uovo. Regolare il sapore dell'apparecchio con sale e pepe bianco.
4. Ricoprire le verdure con l'apparecchio.
5. Cuocere a 150° C per 40 minuti circa. Servire tiepido.

N.B: La ricetta più famosa, la quiche Lorraine, si prepara con una farcitura a base di formaggio Edamer, pancetta tesa a fette sottili e cipolla stufata.

### 4. Mini strudel altoatesini

Ingredienti e dosi per 10 mini strudel

½ di dose di pasta brisée (500 g di farina)

250 g speck Alto Adige a fette

250 g formaggio tipo Casera

1 uovo

Metodo di preparazione

1. Preparare di regola la pasta brisée. Stendere sottile su una spianatoia infarinata.
2. Ricavare dei quadrati di 15 cm di lato, spennellare con l'uovo sbattuto e farcire con le fette di speck e il formaggio tipo Casera (a pasta morbida).
3. Arrotolare la pasta formato dei cilindri di circa 5 cm di diametro. Usare l'uovo come collante per gli strati di pasta brisée.

4. Cuocere a 150° C per 15 minuti. Passata la metà cottura, pennellare in superficie con l'uovo sbattuto e rimettere in forno a colorire.

### **5. Biscotti al formaggio e rosmarino**

ingredienti per 8 persone

250 g farina

200 g burro

100 g Emmental

250 g formaggio tipo Grana grattugiato

50 g rosmarino tritato finemente

sale e pepe

Metodo di preparazione

1. Impastare velocemente il burro freddo a cubetti con la farina, l'Emmental e il Grana grattugiati.
2. Salare, pepare e unire il rosmarino tritato.
3. Arrotolare la pasta in un foglio di carta da forno formando un cilindro di 3-4 cm di diametro.
4. Lasciare riposare in frigorifero per almeno 30 minuti.
5. Tagliare il cilindro in dischetti di 1 cm di spessore, sistemarli su una teglia e cuocere in forno 180°C fino a leggera doratura.
6. Lasciare raffreddare i biscottini e servire

### **6. Dischetti soffici con crema di patate e peperoni**

Ingredienti per 8 persone

20 fette di pane in cassetta bianco (pan carré)

300 g patate lessate

2 peperoni rossi piccoli

100 ml olio e.v.

100 g formaggio spalmabile (caprino, crescenza, tipo Philadelphia)

Sale e pepe

Metodo di preparazione

1. Mettete a cuocere le patate con la buccia partendo da acqua salata
2. Tagliate i peperoni rossi a metà eliminando i semi e i filamenti interni, grigliatelo sulla piastra sulla piastra in ghisa 7-8 minuti oppure cuocete in forno a 200°C per 15 minuti. Lasciate raffreddare avvolgendolo con della pellicola d'alluminio per farlo "sudare" e pelarlo facilmente con le mani.
3. Scolate le patate appena tenere al centro e pelatele.
4. Frullatele al mixer con il peperone, olio, sale e pepe e fate raffreddare.
5. Unite il formaggio fresco lavorando bene a crema e spalmate uniformemente sul pane bianco.
6. Coprite con il pane e ritagliate dei dischetti.

## 2° LEZIONE

### 7. Piccoli gratin di verdure

Ingredienti per 8 persone

400 g patate  
400 g cavolfiore  
40 g burro  
40 g farina  
500 ml latte  
1 tuorlo  
100 ml panna da cucina  
Sale e pepe

Metodo di preparazione

1. Lavorare le verdure a regola e farle cuocere, a vapore o in acqua bollente salata, mantenendole croccanti.
2. Preparare una salsa besciamella a regola: fare un roux di burro e farina e aggiungere il latte bollente. Cuocere per 20 minuti circa.
3. Aggiungere alla besciamella il tuorlo, la panna da cucina e 100 g di formaggio grattugiato. Abbiamo così preparato una salsa mornay.
4. Imburrare dei piccoli stampi (o una teglia), aggiungere le verdure e nappare con la salsa mornay. Infocchettare di burro, cospargere con il rimanente formaggio grattugiato e gratinare in forno a 180°C per 15 minuti circa.

### 8. Spiedini fantasia

Ingredienti per 15 spiedini

2 zucchine  
2 pomodori maturi  
100 g olive verdi denocciolate  
200 g mozzarella a cubetti  
Olio extra vergine  
Sale e pepe  
15 spiedi di legno

Metodo di preparazione

1. Lavare le zucchine a regola e tagliarle per la lunga. Farle grigliare in pentola con poco olio, regolare di sapore con sale e pepe.
2. Preparare i pomodori a regola. Tagliarli in otto parti e svuotarli della polpa.
3. Preparare degli spiedini alternando le zucchine, i petali di pomodoro e le olive ai cubetti di mozzarella precedentemente preparati.

### 9. Crostatina salata della Valle d'Aosta

Ingredienti per 10 persone

300 g farina  
100 g burro  
50 g acqua fredda  
100 g vino bianco

200 g formaggio tipo Fontina  
3 uova intere  
Sale e noce moscata

Metodo di preparazione

1. Mettere la farina a fontana aggiungendo il sale. Impastare delicatamente con il burro ammorbidito. Aggiungere lentamente l'acqua e metà del vino bianco. Impastare bene e fare riposare 30 minuti in frigorifero.
2. Stendere la pasta sottile (circa 2 mm) e foderare una tortiera imburrata e infarinata (oppure foderare delle tortiere monodose di alluminio da 10 cm di diametro).
3. Sbattere le uova in una bowl, aggiungere il sale, la noce moscata e il restante vino bianco.
4. Ricoprire la pasta nella teglia con fettine sottili di formaggio tipo Fontina. Colmare con l'apparecchio a base di uova.
5. Cuocere in forno a 150°C per circa 30 minuti. Servire tiepida.

## **10. Budino di Grana Padano**

Ingredienti per 10 persone

10 uova  
100 g farina "00"  
400 g Grana Padano grattugiato  
400 ml latte  
400 ml panna  
Sale e paprika  
20 g burro

Metodo di preparazione

1. Sbattere le uova con il sale e la paprika, unire lentamente la farina, il formaggio grattugiato, il latte e la panna.
2. Suddividere il composto in 10 stampini da budino (diametro 8 cm) e cuocere in forno a bagnomaria a 150°C fino a completa solidificazione del budino.
3. Servire accompagnato a salumi eventualmente con una salsa leggera alle verdure o ai funghi.

## **11. Mousse a base di formaggio**

Ingredienti mousse al formaggio

500 g formaggio fresco (tipo caprino)  
Sale fino e paprika

Ingredienti mousse al formaggio verde

400 g formaggio fresco (tipo caprino)  
Sale fino e pepe bianco  
50 g pinoli tostati in polvere  
50 g basilico o prezzemolo in polvere  
Poco aglio

Ingredienti mousse al formaggio tipo gorgonzola

450 g formaggio tipo gorgonzola

50 ml panna liquida  
Ingredienti mousse al Prosciutto cotto  
250 g formaggio fresco (tipo caprino)  
250 g prosciutto cotto

Ingredienti mousse alle olive nere  
350 g formaggio fresco (tipo caprino)  
150 g olive nere  
50 ml olio extra vergine

Ingredienti mousse acidula per salmone fumé  
450 g formaggio fresco (tipo caprino)  
50 ml succo di limone  
Sale e pepe bianco

Metodo di preparazione

1. Preparare tutti gli elementi di guarnizione (aggiuntivi al formaggio fresco) tritati molto fini (con frullatore) ed eventualmente asciugati (prezzemolo trito, basilico trito, ecc.)
2. Mettere in una bowl. Incorporare il formaggio fresco con una frusta in modo energico.
3. Raffreddare molto bene e servire in accompagnamento a crostini e bruschette.

## **12. Mousse a base di burro**

Ingredienti mousse al prosciutto  
350 g prosciutto cotto  
150 g burro morbido  
50 ml panna  
Poche gocce di Cognac o Brandy  
Gocce di Ketchup  
Sale fino

Ingredienti mousse al tonno  
300 g tonno sott'olio sgocciolato  
150 g burro morbido  
50 g acciughe spappolate  
50 g capperi dissalati

Ingredienti mousse al salmone  
300 g salmone fumé  
150 g burro morbido  
50 ml panna  
Sale fino

Metodo di preparazione

1. Preparare tutti gli elementi di guarnizione (aggiuntivi a burro) tritati molto fini (con frullatore) ed eventualmente asciugati.
2. Mettere in una bowl. Incorporare il burro con una frusta in modo energico.

3. Raffreddare molto bene e servire in accompagnamento a crostini e bruschette.

### **13. Maionese e derivate**

Ingredienti per 500 g maionese

3 tuorli a temperatura ambiente

450 ml olio di semi

Senape in pasta

Worcester Sauce

Succo di mezzo limone

Sale fino

Per la salsa cocktail si aggiungono

100 ml ketchup

50 ml Cognac o Brandy

Per la salsa ai cetriolini si aggiungono

200 g cetriolini sott'aceto frullati

50 g prezzemolo tritato finissimo

Metodo di preparazione

1. Sbattere i tuorli con il sale e la senape in pasta. Aggiungere a filo (molto lentamente) l'olio di semi continuando a frustare la maionese.
2. Terminato l'olio, aggiungere il succo di limone e la salsa Worcester. Utilizzare come maionese di base per la guarnizione di tramezzini e sandwich.
3. Per ottenere la salsa rosa è sufficiente aggiungere il ketchup e Cognac o Brandy. Classico è l'accompagnamento con i gamberetti e in generale con il pesce. Meno usuale è l'accompagnamento con tortini di patate e carni bianche.
4. Per ottenere la salsa ai cetriolini è sufficiente aggiungere alla maionese i cetriolini tritati finissimi e il prezzemolo trito. Questa salsa è ottima per guarnire tramezzini a base di salumi (salame soprattutto) e panettoni gastronomici.

## **3° LEZIONE**

### **14. Coppette con uova affogate e asparagi**

Ingredienti per 10 coppette

10 uova

30 asparagi

50 g burro

5 fette di pane in cassetta

Poco aceto bianco

Sale e pepe bianco

Metodo di preparazione

1. Lavare e mondare a regola gli asparagi, privandoli della parte più legnosa del gambo. Farli sbollentare in acqua bollente salata e, a cottura ultimata, farli insaporire con poco burro. Regolare



di sale e pepe bianco.

2. Preparare le uova affogate in una pentola con acqua bollente salata e poco aceto bianco.
3. In una coppetta adagiare un crostino di pane in cassetta, l'uovo affogato e gli asparagi. Decorare a piacere anche con scagli di formaggio Grana.

### **15. Pennoni farciti di mousse leggera al prosciutto cotto**

Ingredienti per 10 pennoni

10 pennoni di pasta di semola

300 g ricotta

200 g prosciutto cotto tritato

Sale e pepe bianco

Metodo di preparazione

1. Cuocere i pennoni a regola. Scolare e far raffreddare in acqua fredda (aggiungere anche del ghiaccio per velocizzare il raffreddamento). Asciugarli con uno straccio ben pulito o con carta.
2. Preparare una mousse al prosciutto mescolando la ricotta ammorbidita con il prosciutto cotto tritato. Farcire i cannelloni con un sacchetto da cucina.
3. Decorare a piacere con un ciuffo di prezzemolo o con olive.

### **16. Fagottini di crespelle ai formaggi**

Per 10 crespelle

50 g burro

3 uova

150 g farina

300 ml latte

Per la guarnizione

500 ml besciamella

100 g formaggio tipo Fontina

100 g mozzarella in pano

100 g formaggio gorgonzola

50 g burro

100 g formaggio grattugiato

Metodo di preparazione

1. Preparare le crespelle a regola. Per l'apparecchio mescolare le uova, la farina e il latte. Aggiungere il sale (per le ricette che prevedono una farcitura salata) e il burro nocciola raffreddato.
2. In un pentolino antiaderente preparare le crespelle facendole raffreddare su un ripiano preferibilmente in acciaio o marmo (per evitare che si attacchino una all'altra).
3. Farcire con i formaggi a cubetti e un cucchiaino di besciamella. Legare i fagottini con un filo di erba cipollina o di porro leggermente sbollentato.
4. Gratinare i fagottini parzialmente ricoperti di besciamella, formaggio grattugiato e infiocchettati di burro.

### **17. Fagottini di crespelle dolci alla trentina**

Per 10 crespelle

50 g burro  
3 uova  
150 g farina  
300 ml latte

Per la guarnizione

2 mele golden  
50 g uvetta ammollata  
50 g pinoli  
100 g noci sgusciate  
100 g miele d'acacia  
50 g burro  
Cannella in polvere  
Sciroppo caramellato di zucchero (100 g zucchero e 80 g acqua)

Metodo di preparazione

1. Preparare le crespelle a regola. Per l'apparecchio mescolare le uova, la farina e il latte. Aggiungere il burro nocciola raffreddato.
2. In un pentolino antiaderente preparare le crespelle facendole raffreddare su un ripiano preferibilmente in acciaio o marmo (per evitare che si attacchino una all'altra).
3. Lavare e pelare a regola le mele. Tagliarle a cubetti di 0,5 cm di lato e farle ammorbidire in pentola con poco burro e cannella.
4. Farcire le crespelle con le mele, le noci, i pinoli e l'uvetta. Aggiungere il miele.
5. Preparare a parte uno sciroppi di zucchero portando a bollore l'acqua e lo zucchero. Proseguire la cottura fino a farlo caramellizzare (colore bruno).
6. Gratinare i fagottini parzialmente ricoperti di sciroppo. Decorare con zucchero a velo e servire.

## **18. Tiramisù light nel bicchiere**

Per 1 tortiera di pan di Spagna ø 26 cm

8 uova  
250 g zucchero  
160 g farina  
90 g fecola di patate  
50 g miele  
un pizzico di vanillina

Per la farcitura

300 ml caffè (leggermente zuccherato)  
500 g ricotta  
5 uova  
150 g zucchero semolato  
50 g cacao amaro

Metodo di produzione del pan di Spagna

1. Montare le uova, lo zucchero e il miele nell'impastatrice con frusta. Lavorare fino ad ottenere una massa spumosa e colore giallo chiaro.

2. Unire le farine e la vanillina. Mescolare con una frusta o con un cucchiaio dal basso verso l'alto.
3. Riempire a 3/4 lo stampo imburrato e infarinato. Cuocere a 180°C per 30 minuti.

Per la farcitura

1. Dividere i tuorli dagli albumi. Montare i tuorli con lo zucchero fino ad ottenere un impasto spumoso e morbido. Aggiungere la ricotta precedentemente ammorbidita a temperatura ambiente.
2. Montare gli albumi a neve e incorporarli alla crema per la farcitura.
3. Comporre il tiramisù in un bicchiere o in una coppetta di ceramica. Inzuppare bene il pan di Spagna con il caffè e alternare con la crema. Ricoprire di cacao amaro.

## **19. Biscotto al cacao con marmellata di albicocche**

Ingredienti per 8 persone

4 uova

20 g miele

200 g zucchero

60 g farina

40 g cacao amaro

80 g fecola di patate

80 g burro

200 g marmellata di albicocche

Metodo di preparazione

1. Montare le uova con lo zucchero e il miele. Amalgamare la farina setacciata e la fecola. Mettere il burro fuso freddo.
2. Stendere l'impasto su un foglio di silicone o carta da forno imburrata e infarinata. Cuocere in forno a 200°C per 10 minuti.
3. Sformare e girare su un foglio pulito di carta da forno cospargendo con zucchero a velo. Conservare in frigorifero coperto con pellicola trasparente.
4. Farcire con la marmellata a piacere. Arrotolare e affettare.