

Crostoni e tartine con crema di formaggi, erba cipollina e tartufo



INGREDIENTI PER QUATTRO PERSONE

- 1 panino
- 4 fette di pancarré
- 50 gr di pecorino grattugiato
- 50 gr di ricotta
- 50 gr di robiola
- 20 gr di erba cipollina
- 8 rondelle di tartufo

Tagliare il panino in 4 fette, dal pancarré ricavare 4 piccole rondelle con il coppa pasta. Spalmate le fette ottenute dal panino con la crema ricavata unendo i formaggi e l'erba cipollina, gratinare in forno a 180° per 5 minuti. Insieme alle fette pancarré, che verranno spalmate anch'esse con la crema solo dopo essere state gratinate, unire la rondella di tartufo.

Voul-au-vent reine



INGREDIENTI PER QUATTRO PERSONE

- 200 gr. di margarina vegetale
- 200 gr. di farina 00
- acqua
- sale

Preparare della pasta sfoglia con 200 gr. di margarina vegetale uso sfoglia e 200 gr. di farina 00, acqua e sale. Ricavate 8 piccoli voul au vent, spennellare con uovo sbattuto e cospargete con semi

di papavero. Cuocete in forno a 180° per 10 minuti, farcite con crema regina ottenuta con ½ lt Brodo di pollo, roux di burro e farina (50 gr burro e 50 gr farina), 20 gr di panna liquida e 5 gr julien di pollo. Gratinare in forno a 180° per 5 minuti, unire la rondella di tartufo.

Cornetti di mortadella con spuma di pecorino e pistacchi



INGREDIENTI PER QUATTRO PERSONE

- 1 fetta di mortadella non troppo sottile
- 50 gr di pecorino grattugiato
- 50 gr di besciamella densa e panna liquida
- tartufo grattugiato

Avvolgere ricavando così dei cornetti. Passare nella granella di pistacchi.

Fagolosi ai semi di finocchi e San Daniele



INGREDIENTI PER QUATTRO PERSONE

- 2 taralli al finocchio
- 2 fette di prosciutto San Daniele

Dividere in due i taralli ottenendo 4 bastoncini, avvolgere mezza fetta di prosciutto ad ogni bastoncino.