SAMURAI®

APERITIVO EFFETTO SAMURAI

#APERITIVO ITALIANO

Ph Credit AnnamariaCosentino_@ogni_tanto_cucino

IL MIO APERITIVO ITALIANO: L'APERITIVO TRICOLORE CHE AMO!

#APERITIVO ITALIANO

SAMURAI

@samurai_Italia
samuraiItalia
www.samurai.eu

IN COLLABORAZIONE CON

CONSORZIO TUTELA PROSECCO DOC

PROSECCO DOC
ITALIAN GENIO

www.prosecco.wine proseccodoc @proseccodoc

SACLA' dal 1939

www.sacla.it saclaitalia @Sacla_italia

ACCESSORI SAMURAI FOOD

UN BRINDISI ALL'ESTATE CON UN GRANDE RITORNO: L'APERITIVO ITALIANO

BENTORNATO APERITIVO! Il primo momento conviviale dopo mesi di isolamento, il primo segnale di ritorno alla nuova normalità. Un momento così atteso, per ritrovare gli amici e rinnovare la gioia di riunirsi con spensieratezza ed una nuova consapevolezza. Felici di apprezzare ancor più relax e svago, identificandoci e riconoscendoci con i valori della nostra nazione, anche in fatto di ingredienti, specialità, sapori e profumi.

SAMURAI, marchio leader, da oltre 50 anni, del mercato degli stuzzicadenti ed oggi emblema di una gamma di complementi per la tavola e la cucina creativa, rende omaggio all'**APERITIVO ITALIANO** con una suggestiva rappresentazione di tutte le componenti che celebrano questo consueto momento di incontro e di autentico piacere, mixando tre cult dello stile Italiano dell'aperitivo homemade: gli **Accessori Samurai Food**, i fantasiosi prodotti **SACLA'** ed il brioso **Prosecco DOC**.

SAMURAI reinventa così il concetto di utilizzo multifunzione degli stecchini in cucina, affidando la sua gamma di prodotti a **10 food bloggers** che, con entusiasmo e creatività, si sfidano per presentare nuove idee per l'**APERITIVO ITALIANO** più sfizioso. Un team affiatato e molto eterogeneo per età, gusti esperienze e scelte alimentari, che condivide la stessa passione per i sapori genuini, l'arte del presentare e l'amore per le eccellenze del nostro paese.

La campagna **"APERITIVO ITALIANO EFFETTO SAMURAI"**, offre dunque un ritratto di pura convivialità, quella che gli italiani amano ricreare condividendo, in tutta sicurezza, semplici bontà della tradizione italiana, nel modo più originale e creativo.

Dalle numerose varietà di olive, sottoli e sottaceti **SACLA'** nascono golose idee per stuzzichini gourmet facili e veloci da preparare ed accompagnare al brioso **Prosecco DOC**, simbolo del bere semplice e raffinato; prodotti e brand portabandiera nel mondo dell'inconfondibile stile di vita Made in Italy.

Gli **Accessori Samurai Food** sono la scelta più divertente e naturale per vivere con gioia il nostro APERITIVO ITALIANO!

IL TEAM DI #APROLADISPENSAECUCINO

MONICA BERGOMI

LUISA AMBROSINI

CRISTINA MAURI

VALENTINA TOZZA

ANNA FRACASSI

Spinte dal desiderio di condividere durante il lockdown un'iniziativa che superasse le barriere virtuali del digitale per entrare nelle cucine degli italiani, le **5 influencer lombarde** hanno lanciato un vero e proprio trend della dispensa, insegnando quanto fosse divertente smaltire le scorte casalinghe, limitando al contempo le uscite.

Promosso sui loro profili, che insieme contano più di 200.000 follower, **#APROLADISPENSAECUCINO** diventa virale: la dispensa si rivela uno scrigno ricco di conserve, sottoli, sottaceti, scatolette, cereali e tanti altri tesori che possono materializzarsi in ricette golose, divertenti e facili da realizzare. I post proliferano con considerazioni e apprezzamenti, consigli e pareri, domande e curiosità, sembra di ritrovarsi in una grande cucina dove "insieme" si valorizza il cibo come bene prezioso, evitando ogni spreco: ad oggi l'hashtag ha generato oltre 1.500 contributi spontanei.

Nata dalla vera amicizia tra donne molto diverse fra loro per età, aspirazioni ed esperienze, l'iniziativa continua a propagarsi con lo stesso entusiasmo contagioso, alimentato dalla passione per la cucina sostenibile e dal grande affetto che oggi riporta le 5 amiche, orgogliose davanti alla dispensa, per rendere tutte insieme omaggio all' **APERITIVO ITALIANO!**

#APERITIVO ITALIANO

MINI BURGER DI SALMONE

MONICA BERGOMI

Como, Food Expert & Recipe Developer

@LALUNASULCUCCHIAIO
FACEBOOK/LALUNASULCUCCHIAIO
LALUNASULCUCCHIAIO.IT

Difficoltà	Tempo di preparazione	Tempo di cottura	Porzioni
Facile	20'	3'/4'	6

INGREDIENTI

6 piccoli panini al latte (mini burger buns)
350 g salmone (filetto)
1 pomodoro ramato
Insalatina
Olive nere denocciolate
2 filetti di acciuga sott'olio
1 spicchio aglio
Scorza di mezzo limone
Olio extravergine di oliva

Presentazione:
Spiedini Flower Samurai
Gondole Decor

PREPARAZIONE

Sgocciola le olive dalla salamoia. Taglia lo spicchio di aglio a metà ed elimina l'anima con un coltellino. Frulla insieme le olive, uno spicchio d'aglio, le acciughe, la scorza grattugiata di mezzo limone. Aggiungi 4/5 cucchiai di olio extra vergine di oliva senza smettere di frullare fino ad ottenere una consistenza cremosa.
Taglia il trancio di salmone, privato della pelle, in quadrotti da 5/6 cm per lato, eliminando il grasso, scottali un minuto per lato in una padella antiaderente ben calda. Taglia i panini a metà e fai tostare leggermente la parte interna utilizzando la stessa padella utilizzata per il salmone.

Per comporre i mini burger spalma sulla base della metà inferiore il patè di olive, aggiungi una fetta di pomodoro, il cubo di salmone scottato e delle foglioline di insalatina.

IMPIATTAMENTO

Chiudere il mini burger di salmone con la calotta superiore del panino e inserisci dall'alto uno Spiedino Flower; servire ogni porzione sulla Gondola Decor.

SUPPLÌ DI RISO CON POMODORO E MOZZARELLA

LUISA AMBROSINI

Bergamo, Food Lover e Fashion Victim

@TACCHIEPENTOLE
FACEBOOK/TACCHIEPENTOLE
TACCHIEPENTOLE.COM

Difficoltà	Tempo di preparazione	Tempo di cottura	Porzioni
Facile	60'	5'/8'	6

INGREDIENTI

200 g di riso carnaroli
150 g di passata di pomodoro
Brodo vegetale o acqua calda
Sale e pepe nero q.b.
1 mozzarella
Pangrattato q.b (per la frittura)
Olio di semi di arachidi per friggere
2 uova
1 mazzetto di basilico fresco
50 g di Parmigiano Reggiano

Presentazione:
Gondole Decor
Spiedini Flower

PREPARAZIONE

Inizia con la salsa di pomodoro: in un ampio tegame metti 150 g di passata di pomodoro con un bicchiere d'acqua. Quando bollirà aggiungi il riso a pioggia, mescola, cuoci a fuoco medio per 5 minuti e spegni; mescola nuovamente e lascia in pentola a riposare per 15 minuti con il coperchio chiuso.
Trascorso il tempo, il riso avrà assorbito tutto il liquido e sarà molto morbido. Regola di sale e pepe e profuma il tutto con basilico tritato finemente. Lascia raffreddare. Taglia la mozzarella a cubetti. In una ciotolina sbattile uova e prepara un piatto con abbondante pangrattato.

Metti un pugnetto di riso sul palmo della mano e riponi in centro due cubetti di mozzarella, ricopri con un altro poco di riso: ecco il supplì di riso, che avrà forma ovale/cilindirca (simile ad una piccola salsiccia).
Passa il supplì nell'uovo e poi nel pangrattato. Per una panatura super croccante ripassalo 2 volte nell'uovo e nel pangrattato.
Scalda bene l'olio di semi e immergi i supplì con pomodoro e mozzarella, tre per volta, cuocendoli fino a quando saranno ben dorati. Scola bene ogni porzione, lasciala qualche istante su carta assorbente e servila ben calda.

IMPIATTAMENTO

Perfetti da servire sulle Gondole Decor con Spiedini Flower

BLINIS AL BASILICO

CRISTINA MAURI

Como, Green Soul e Vegetarian Food Lover

@GOOD_FOOD_LAB
FACEBOOK/CRISTINA.GOODFOODLAB
GOODFOODLAB.IT

Difficoltà	Tempo di preparazione	Tempo di cottura	Porzioni
Facile	15'	90'	4

INGREDIENTI
200 g di mozzarelline di bufala campana DOP

Per i blinis:
100 g farina tipo 1
75 ml di acqua
7 g di lievito istantaneo per torte salate
120 g di yogurt naturale vaccino o di soia
½ cucchiaino di sale fino
1 uovo
Una manciata di spinacino fresco
Una manciata di basilico fresco

Per i pomodorini caramellati:
500 g di pomodori ciliegino
1 cucchiaio di zucchero di canna
Timo fresco
1 spicchio di aglio
sale e olio extravergine di oliva

Presentazione:
Spiedini Flower

PREPARAZIONE

In una ciotola, setaccia la farina e il lievito, e aggiungi un pizzico di sale. Versa l'acqua, il basilico e lo spinacino nel bicchiere del mixer a immersione e frulla fino a ottenere un composto omogeneo.
Separa il tuorlo dall'albume. Versa il tuorlo in una ciotola con il frullato verde e lo yogurt, poi lavora fino a formare un composto liscio. Unisci agli ingredienti liquidi la farina e il lievito, e mescola con una frusta per formare un impasto omogeneo.

Lascia riposare la pastella per 60 minuti in frigorifero.
Ungi con poco olio una padella antiaderente, fai scaldare sul fuoco a fiamma medio-bassa. Riempi un cucchiaio abbondante di pastella e fallo scivolare nella padella. A seconda delle dimensioni della padella puoi cuocere 2 o 3 blinis alla volta. Cuoci per circa un minuto, poi gira i blinis con l'aiuto di una paletta e continua la cottura sull'altro lato per un altro minuto.

Per i pomodorini caramellati (Confit)
Lava e asciuga i pomodorini, tagliali a metà e disponili con la parte tagliata verso l'alto su una teglia rivestita di carta forno. Condisci i pomodorini con lo zucchero, l'aglio tritato e le foglioline di timo, poi aggiungi sale e un generoso filo d'olio. Inforna a 150° per circa 1 ora e mezzo.

IMPIATTAMENTO

Mettere 2 blinis uno sopra l'altro, farcire la parte superiore con mozzarella e pomodorino, apporre uno Spiedino Flower e servire sulle Gondole Decor.

BOCCONCINI DI FRITTATA DOLCE RIPIENI

VALENTINA TOZZA

Monza, Food Blogger Creativa & Content Creator

@LA_CUCINA_CHE_VALE
FACEBOOK/LACUCINACHEVALECOM
LACUCINACHEVALE.COM

Difficoltà	Tempo di preparazione	Tempo di cottura	Porzioni
Facile	10'	20'	4

INGREDIENTI

12 uova
1 cucchiaio abbondante di zucchero
Olio EVO

Per il ripieno 1:
4 fettine di prosciutto crudo
100 g di formaggio robiola
8 fave fresche
8 olive nere

Per il ripieno 2:
4 cucchiai di Hummus di ceci
4 pomodori secchi
4 fili di erba cipollina
4 foglioline di insalata

Presentazione:
Spiedini Flower
Piatti Gourmet

PREPARAZIONE

Sbatti le uova in una ciotola con lo zucchero e un goccio di acqua. Ungi una padella antiaderente del diametro di circa 25-30 cm e cuoci metà impasto alla volta (oppure usa due padelle).
Fai cuocere le frittate coperte per circa 5 minuti o fino a cottura ultimata senza girarle. Lascia raffreddare, se necessario mettile qualche minuto in frigorifero.

Nel frattempo prepara le farciture: mescola la robiola con olio e pepe, sguscia le fave, trita le olive e sminuzza l'erba cipollina.
Ricava da ogni frittata dei cerchietti con l'aiuto di un piccolo coppapasta o di una tazzina da caffè, ne dovresti ottenere 8 per ogni padella. Spalma 4 cerchi con la robiola, aggiungi il prosciutto crudo, qualche fava, le olive nere tritate e chiudi con un cerchio di frittata.
Spalma sugli altri 4 cerchi di frittata l'hummus, aggiungi una foglia di insalata, un pomodoro secco, l'erba cipollina tritata e chiudi con un cerchio di frittata.

IMPIATTAMENTO

Infilza ogni porzione con uno Spiedino Flower e disponili sui Piatti Gourmet.

POLPETTE DI SGOMBRO ALLA MEDITERRANEA

ANNA FRACASSI

Como, Food Photographer e Creative Designer

@LENNESIMOBLOG
FACEBOOK/LENNESIMOBLOG
LENNESIMOBLOGDICUCINA.COM
ANNAFRACASSI.COM

Difficoltà	Tempo di preparazione	Tempo di cottura	Porzioni
Facile	30'	15'	20 polpette

INGREDIENTI
350 g di sgombro in scatola (meglio se al naturale)
2 patate medie
20 olive verdi o Leccino
2 falde di pomodoro secco sott'olio
3 capperi
1 uovo
2 cucchiai di aromi mediterranei freschi a piacere
1 cucchiaio di olio di semi (io lo uso di arachidi)
sale e pepe qb

Presentazione:
Spiedini Love
Gondole Decor.

PREPARAZIONE

Sbuccia e taglia a dadini le patate, lessale in abbondante acqua leggermente salata fino alla cottura (dovranno essere cotte ma non disfarsi). Lasciale intiepidire e versale nel bicchiere del robot da cucina.
Unisci lo sgombro scolato e strizzato, l'uovo, i capperi e le erbe aromatiche, un pizzico di sale e di pepe.

Frulla tutti gli ingredienti fino ad ottenere un composto compatto, al quale aggiungere, senza frullare, anche le olive tagliate a pezzetti e il pomodoro secco a listelli. Una volta amalgamati a mano i nuovi ingredienti al composto, copri con la pellicola e fallo riposare in frigorifero circa 10 minuti, giusto il tempo di scaldare il forno.
Con le mani bagnate, forma le polpette di pesce e disponile su una teglia, coperta di carta da forno. Inforna per 10 minuti circa, forno statico caldo, sempre a 180°. Questa pre-cottura serve per dare compattezza alle polpette, così che la rosolatura finale in padella, in poco olio di semi, sia più veloce, facile e leggera possibile.
Una volta formata la deliziosa crosticina croccante (circa 5 minuti), le polpette di sgombro sono pronte.

IMPIATTAMENTO

Una volta pronte, infilza le polpette con gli Spiedini Love e servile in monoporzione sulle Gondole Decor, accompagnate da una salsa allo yogurt greco e olio evo, qualche fogliolina di timo fresco e una spruzzata di lime.

BRUSCHETTA APERITALIA

DAVIDE SCAPPINI

Modena, Sandwich Creator

@SCAPPINIDAVIDE
FACEBOOK/SCAPPINI.DAVIDE

#APERITIVO ITALIANO

Difficoltà	Tempo di preparazione	Tempo di cottura	Porzioni
Facile	5'	3'	3 bruschette

INGREDIENTI

Bruschetta Scalora:
5 foglie insalata scarola
5 chicchi uvetta
1 fettina di scamorza
1 filo di miele
4 fiori di rucola

Bruschetta Pesca:
1/4 pesca
3 foglie di basilico
2 gamberi di Mazara
granella di pistacchi q.b.

Bruschetta Melone:
1 fetta di prosciutto crudo
1 cucchiaio di ricotta
1/2 fettina di melone
finocchietto selvatico q.b.

Presentazione:
Piatti Gourmet
Forchettine Elegant

PREPARAZIONE

Bruschetta Scalora
Salta la scarola in padella 3 minuti e mettila sul pane tostato, appoggia la scamorza sopra e completa con miele e fiori di rucola

Bruschetta Pesca
Salta la pesca a cubetti in padella con il basilico 3 minuti, mettila sul pane tostato, mettici sopra i gamberi e la granella di pistacchi

Bruschetta Melone
Sul pane tostato metti il prosciutto crudo, la ricotta, il melone e il finocchietto selvatico.

IMPIATTAMENTO

Servire insieme sui Piatti Gourmet.

APERITIVO TRICOLORE

DAVIDE SCAPPINI

Difficoltà	Tempo di preparazione	Porzioni
Facile	5'	1

INGREDIENTI

Panino bun agli spinaci:
10 gr tartare di salmone
1 piccola cipolla di tropea in agrodolce
1 manciata di rucola
1 cucchiaio di spalmabile di capra

Panino bun normale:
1 fetta di prosciutto crudo
1 cucchiaio di ricotta
1/2 fichi
5 gocce di aceto balsamico
granella di mandorle q.b.

Panino bun al pomodoro:
2 cucchiai di pesto genovese
2 fettine di mozzarella di bufala
1/2 uovo sodo
granella di nocciole q.b.

Presentazione:
Gondola Decor
Forchettine Elegant

PREPARAZIONE

Panino bun agli spinaci
Sulla base spalma il formaggio di capra, poi aggiungi la rucola, la tartare di salmone e la cipolla di Tropea in agrodolce

Panino bun normale
Sulla base adagia il prosciutto crudo, poi la ricotta, i fichi a fettine, aceto balsamico e granella di mandorle

Panino bun al pomodoro
Sulla base spalma il pesto alla genovese, aggiungi la mozzarella a fette, l'uovo sodo, la granella di nocciole, spalma il pesto anche nella parte alta del panino

Ideali da presentare su Gondole Decor con Forchettine Elegant.

BIGNE' SALATI
CON HUMMUS DI CECI E POMODORINI SECCHI

SILVIA FERRAÙ

Pistoia, Toscana DOC in Cucina e Food Addicted

@SILVIAEROSMARINO
FACEBOOK/SILVIAEROSMARINO
SILVIAEROSMARINO.IT

#APERITIVO ITALIANO

Difficoltà	Tempo di preparazione	Tempo di cottura	Porzioni
Media	30'	30'	30 bignè

INGREDIENTI

Per i bignè salati:
250 ml di acqua
100 gr di burro
½ cucchiaino di sale
150 gr di farina 00
4 uova

Per hummus di ceci:
250 gr di ceci cotti
2 cucchiai di tahina
½ limone piccolo
Olio EVO e sale q.b.
Pepe e paprika

Presentazione:
Piatti Gourmet
Spiedini Love
Gondola Decor
Spiedini Flower

PREPARAZIONE

In un pentolino fai sciogliere il burro con l'acqua e il sale, appena inizia a fare le bollicine abbassa la fiamma e versa tutta insieme la farina mescolando velocemente con un mestolo di legno; otterrai una crema dopo pochissimi secondi; versa il composto ottenuto in un recipiente e fai raffreddare completamente.

Nel frattempo metti in un frullatore i ceci cotti, il succo di mezzo limone, la tahina, due cucchiai di olio EVO e frulla, aggiungendo un po' di acqua se necessario e appena avrai ottenuto la consistenza desiderata aggiusta di sale, pepe, paprika e tieni da parte.
Prendi l'impasto di acqua e burro raffreddato e aggiungi un uovo alla volta, sembrerà che il composto si sleghi ma continua a mescolare, aggiungi il secondo uovo solo quando il primo si sarà completamente assorbito, ne serviranno 4.
Accendi il forno a 200° e trasferisci l'impasto ottenuto nella sac à poche con una bocchetta larga, rivesti una leccarda con della carta da forno e forma i bignè distanziati tra loro perché in cottura si gonfieranno. Inforna per 25 minuti senza mai aprire il forno e falli riposare ancora 5 minuti a forno spento. Trascorsi 30 minuti i bignè salati sono pronti.

IMPIATTAMENTO

Servire insieme sui Piatti Gourmet.

CROSTATINE MORBIDE CON MOUSSE DI RUCOLA E POMODORINO

TIZIANA RICCIARDI

Andria, Ingegnere Edile e Food Lover

@DELIZIOSAVIRTU
FACEBOOK/BLOGDELIZIOSAVIRTU
DELIZIOSAVIRTU.IT

#APERITIVO ITALIANO

Difficoltà	Tempo di preparazione	Tempo di cottura	Porzioni
Facile	30'	5'-8'	30 crostatine

INGREDIENTI

Per le crostatine:
160 g di farina 0
2 uova
30 g di parmigiano grattugiato
10 g di lievito istantaneo per torte salate
50 ml di olio di semi
100 ml di yogurt
1/4 di cucchiaino di sale
Per la mousse di rucola:
200 g di formaggio spalmabile
40 g di rucola
olio extravergine di oliva q.b.
pomodorini ciliegino q.b

Presentazione:
Forchettine Elegant

PREPARAZIONE

In una ciotola unisci le uova, il sale, l'olio di semi ed inizia a montare con le fruste elettriche per qualche minuto. Unisci ora lo yogurt, il parmigiano grattugiato e continua a montare sino a quando il composto non diventa omogeneo.

Aggiungi ora la farina setacciata con il lievito e mescola sino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo. Imburra ed infarina due stampi monoporzione da 15 crostatine e versa il composto, livella bene ed inforna a 180° C per circa 5-8 minuti.
Con un mixer ad immersione frulla la rucola con l'olio extravergine di oliva sino ad ottenere un composto liscio e omogeneo. Unisci ora la rucola frullata al formaggio spalmabile e mescola bene.

IMPIATTAMENTO

Metti la crema di formaggio in un sac a pochè munito di bocchetta a stella e decora le crostatine, appoggiaci sopra un pomodorino ciliegino e servi con le forchettine Elegant.

QUADROTTI DI FOCACCIA AL PATÈ DI OLIVE CON BURRATA E ZUCCHINE GRIGLIATE

TIZIANA RICCIARDI

Difficoltà	Tempo di preparazione	Tempo di cottura	Porzioni
Facile	30' + lievitazione	30'	56 quadrotti

INGREDIENTI

Per la focaccia:
400 g di farina 0
90 g di patè di olive nere
200 ml di acqua
8 g di lievito di birra fresco
1/2 cucchiaino di zucchero
8 g di sale, semi di sesamo q.b.
per la farcitura:
200 g di burrata
2 zucchine pomodori secchi q.b.

Presentazione:
Spiedini Flower

PREPARAZIONE

Nella ciotola della planetaria, munita di gancio, metti farina e zucchero, unisci il lievito sciolto in 50 ml di acqua, il paté di olive ed aziona l'impasto aggiungendo a filo la restante acqua (150 ml) ed il sale. Impasta sino a quando l'impasto non si staccherà dalle pareti e risulterà liscio ed elastico. Riponi ora l'impasto in una ciotola unta di olio, copri con della pellicola per alimenti e lascialo lievitare sino al raddoppio in un luogo lontano da correnti. Trascorso il tempo di lievitazione prendi l'impasto e stendilo in una teglia quadrata 30x30 cm ben unta di olio. Lascia lievitare ancora per un'ora. Spolverizza la superficie con del sesamo, irrora con un filo di olio ed inforna a 200° C per 30 minuti. Nel frattempo taglia a fettine nel senso della lunghezza le zucchine e grigliale su una piastra. Una volta cotta la focaccia, sfornala e lasciala raffreddare, poi tagliala a quadrotti 4x4 cm. Taglia ogni quadrotto a metà e farcisci con burrata e un pomodoro secco. Infilza una fettina di zucchina grigliata con lo Spiedino Flower e apponila sul quadrotto farcito.

IMPIATTAMENTO

Una volta cotta la focaccia, sfornala e lasciala raffreddare poi tagliala a quadrotti 4x4 cm. Taglia a sua volta i quadrotti a metà e farcisci con della burrata e un pomodoro secco. Infilza una fettina di zucchina grigliata nello spiedino Flower e poi infilza nel quadrotto farcito.

POLPETTINE DI MELANZANE

ANNAMARIA COSENTINO

Verona, Mamma e Food Lover

@OGNI_TANTO_CUCINO
FACEBOOK/OGNI-TANTO-CUCINO

#APERITIVO ITALIANO

Difficoltà	Tempo di preparazione	Tempo di cottura	Porzioni
Facile	30'	3'-4'	8

INGREDIENTI
Melanzane viola 800 g
Mollica di pane 200 g
Tonno sott'olio 2 lattine da 160 g
Parmigiano grattugiato 50 g
Uovo intero 1
Mezzo spicchio d'aglio
Ciuffo di prezzemolo
Pangrattato qb
Olio per friggere
Presentazione:
Gondole Decor
Spiedini Decor

PREPARAZIONE

Taglia a pezzettoni le melanzane e cuocile per 10-15 minuti in acqua bollente salata. Scola e lascia raffreddare in uno scolapasta. Strizzale per bene, mettile in una ciotola e schiacciale con una forchetta.
Aggiungi il tonno sgocciolato, la mollica sbriciolata – non bagnata perché prenderà l'umidità della melanzana- il parmigiano, l'uovo, l'aglio tagliato sottilissimo o passato nello spremiaglio e il prezzemolo tritato.

Mescola energicamente per amalgamare bene il tutto.
L'impasto deve risultare morbido, ma se lo fosse troppo basta aggiungere pangrattato o altra mollica.
Con le mani inumidite forma delle polpettine e impanale con il pangrattato. Fate scaldare bene l'olio e friggetele poco alla vola per 3-4 minuti o fino a doratura.

IMPIATTAMENTO

Servire le polpettine sulle Gondole Samurai insieme a una varietà di sottaceti messi sugli Spiedini Decor.

MINI BRUSCHETTE BIGUSTO

ANGELA DE SANTIS

Roma, Food Stylist & Photographer

@ACKYART
ANGELADESANTIS.IT

#APERITIVO ITALIANO

Difficoltà	Tempo di preparazione	Tempo di cottura	Porzioni
Facile	20'-30'	10'-15'	4-6 persone circa 20 bruschette

INGREDIENTI
400 g di robiola
50 g di mortadella
100 g di pomodorini semi secchi
1 zucchina
1-2 baguettes
15 g di granella di pistacchi
5 fili di erba cipollina e 10 foglie di menta, anche per guarnire
Olio extravergine d'oliva
Presentazione:
Gondole Decor
Spiedini Flower

PREPARAZIONE

Taglia le baguettes a fette di circa 1 cm di spessore e passale in forno preriscaldato a 200 gradi per 5-10 minuti, girandole una volta.

Mini bruschette alla mousse di mortadella e zucchine grigliate:
frulla la metà della robiola (200 g) insieme alla mortadella. Lava la zucchina, privala delle estremità e tagliala a rondelle sottilissime. Scotta le rondelle su una griglia calda, 1-2 minuti per lato, quindi disponile su un piatto, irrorale di olio e insaporiscile con l'erba cipollina tritata.
Stendi uno strato di mousse alla mortadella sulla metà delle bruschette, copri con qualche rondella di zucchina grigliata e completa con due piccoli fili di erba cipollina.

Mini bruschette ai pomodori secchi, pistacchi e menta:
lava la menta, tamponala e tritala finemente, quindi amalgamala alla robiola rimasta.
Stendi uno strato di robiola alla menta sulle bruschette rimaste, completa con i pomodori secchi, la granella di pistacchi e una fogliolina di menta.

IMPIATTAMENTO

Disponi le mini bruschette sulle Gondole Decor e apponi su ognuna uno Spiedino Flower.

TARTELLETTE ALLA MOUSSE DI PESTO E POMODORINI

ANGELA DE SANTIS

Difficoltà	Tempo di preparazione	Tempo di cottura	Porzioni
Facile	20'-30'	10'	4-6 persone circa 20 bruschette

INGREDIENTI
2 rotoli di pasta brisèe rettangolari
350 g di formaggio spalmabile
2 cucchiaini di pesto genovese, per la mousse
2 cucchiai di pesto genovese, per guarnire
20-25 pomodorini ciliegini, per guarnire
Foglioline di basilico, per decorare
Burro, per gli stampi
Presentazione:
Gondole Decor
Spiedini Love

PREPARAZIONE

Amalgama il formaggio spalmabile insieme ai due cucchiaini di pesto e lascia riposare il tutto in frigorifero per rassodare. Coppa la pasta brisè con uno stampino a forma di fiore del diametro di circa 5 cm per ottenere circa 40 fiorellini.
Preriscalda il forno a 190° e cuoci la metà dei fiorellini all'interno di stampini per tartellette precedentemente imburrati per circa 10 minuti. Sforna e lascia raffreddare.
Cuoci alla stessa temperatura i restanti fiorellini all'interno di stampi a semisfera in silicone del diametro di 3 cm per circa 10 minuti, in modo da ottenere dei cestini. Sforna e lascia raffreddare.
Riempi le tartellette con la mousse al pesto, utilizzando una sac a poche con punta a stella, se possibile. Quindi disponi il cestino sopra alla mousse, riempilo con un pomodorino, altro pesto e guarnisci con foglioline di basilico.

Tip: se non hai gli stampi richiesti in ricetta per formare i fiorellini e i cestini, potrai ricavare dalla pasta brisè circa 20 dischi del diametro di 5 cm ed altrettanti del diametro di 3 cm da far cuocere su una teglia ricoperta di carta forno: in questo caso resteranno piatti, ma potrai comunque montarli uno sull'altro alternandoli alla mousse, per ottenere un effetto altrettanto sfizioso!

IMPIATTAMENTO

Disponi le tartellette sulle Gondole Decor e apponi su ognuna uno Spiedino Love.

CON SAMURAI

OGNI GIORNO È SPECIALE!

STUZZICADENTI DELUXE

GONDOLA DECOR

PIATTI GOURMET

SPIEDINI GOURMET

CANNUCCE TRENDY

SPIEDINI LOVE

SPIEDINI DECOR

SPIEDINI DELUXE

SPIEDINI FLOWER

FORCHETTINE ELEGANT

SAMURAI

ACCESSORI SAMURAI FOOD

STUZZICADENTI DOPPIA PUNTA - in betulla
Confezionati in un astuccio con dispenser dotato di foro laterale per estrarli singolarmente.
Confezione da 200 pezzi - € 1,15

COFANETTO STUZZICADENTI SAMURAI - in betulla
Stuzzicadenti top di gamma in legno di betulla, racchiusi in cofanetto di latta stile vintage, con testina Kokeshi che ricorda il manico delle antiche spade samurai.
Confezione da 250 pezzi - € 4,99

STUZZICADENTE DELUXE – in betulla
Doppia punta in pregiato legno di betulla. Ideali per cucinare perché più lunghi del 20% rispetto agli stuzzicadenti standard.
Sono versatili in varie preparazioni, dalle tartine dolci o salate a speciali involtini - **€ 1,40**

SPIEDI DELUXE - in bambù, varie lunghezze
Spiedini versatili e ideali in varie preparazioni.
Ricette sia dolci che salate.
Disponibili in 4 formati: da 15cm, 20cm, 25cm, 30cm rispettivamente
€ 1,20 - € 1,25 - € 1,30 – 1,50

SPIEDI GOURMET – in bambù con impugnatura "SAMURAI"
Raffinati e di alta qualità per celebrare l'eleganza dei tuoi piatti.
La speciale impugnatura con scritta samurai garantisce una presa ottimale - **€ 2,40**

SPIEDINI DECOR - in pregiato legno di betulla
Ideali per celebrare l'eleganza di ogni piatto. Con terminale lavorato modello kokeshi, sono ideali per presentazioni raffinate e coreografiche - **€ 1,65**

SPIEDINI FLOWER - in bambù
Uno spiedino di 10cm con testina a forma di fiore perfetti per chi predilige presentazioni dallo stile elegante e vezzoso - **€ 1,80**

SPIEDINI ELEGANT - in bambù
di sezione quadrata per dare maggiore stabilità al cibo - **25 cm - € 1,75**

GONDOLA DECOR – in legno di pino
Versatili, adatte ad ogni occasione. Sono ideali per dare coreografia all'impiattamento di pietanze fredde.
Formato grande da 18 cm - € 3,45 o piccolo da 12 cm - € 2,45

FORCHETTINE ELEGANT – in bambù
Graziosi picks in bambù, pratici, versatili e raffinati, consentono un'ottima presa grazie alla doppia punta.
Sono lunghi 9 cm e disponibili in confezioni da 60 pz a € 2,25

CANNUCCE TRENDY in carta e bicolore
Esaltano cocktail, centrifugati e frappè a base di frutta e verdure. Hanno un diametro largo, studiato anche per bevande di una certa densità. In carta, per il massimo rispetto dell'ambiente.
Due formati: da 24cm o 13cm - € 1,99

PIATTI GOURMET in 95% canna da zucchero e 5% grano
Piatti ecologici, impermeabili, estremamente resistenti. Possono essere utilizzati in microonde e in congelatore.
Elegante formato quadrato grande da 20 cm o piccolo da 16 cm - € 2,49

Monica Carbonio
On Point PR
Via Lodovico il Moro 25, 20143 Milano
monica.carbonio@onpointpr.it
Tel. 02 36515820 – cel. 392 4565940