

ricci di pane

L'APERITIVO DA CONDIVIDERE SENZA PUNGERSI



PICCOLI SPUNTINI



Guido Tommasi Editore
dal 1999

JEAN-LUC SADY
FOTOGRAFIE DI CHARLOTTE LASCÈVE

JEAN-LUC SADY
FOTOGRAFIE DI CHARLOTTE LASCÈVE
DESIGN DI ORATHAY SOUKSISAVANH

RICCI DI PANE

L'APERITIVO DA CONDIVIDERE SENZA PUNGERSI



Guido Tommasi Editore
dal 1999

SOMMARIO

FORMAGGIO

Aglio e mozzarella	6
Formaggio e senape	8
3 formaggi	10

SALUMI

Tartiflette	12
Pepe e brie.....	14
Carne secca.....	16
Champignon e pancetta.....	18
Pancetta croccante	20
Fichi e prosciutto	22
Prosciutto e gorgonzola.....	24
Prosciutto e funghi	26
Bacon e cheddar	28
Tapenade di carciofi.....	30
Melanzana e caprino	32
Regina.....	34
Bocadillo.....	36
Salame e peperone.....	38
Chorizo e zuccina	40
Piselli e chorizo	42
Brooklyn	44
New Orleans.....	46

POLLO

Pollo Caesar	48
--------------------	----

TONNO & CO.

Tonno e pesto.....	50
Napoletano.....	52
Calamari e prezzemolo	54

VEGETARIANI

Pomodoro e mozzarella	56
Caprino e pomodori al forno	58
Pomodori, pinoli e rucola	60

DOLCI

Banana e cioccolato.....	62
Mela e caramello.....	64
Ananas e vaniglia	66
Pera e mirtillo.....	68
Mango e lemon curd	70

riccio di pane **AGLIO E MOZZARELLA**

per 6 persone

preparazione 15 minuti

cottura 25 minuti

1 pagnotta da 400 g

400 g di mozzarella

3 spicchi d'aglio

50 g di burro sciolto

2 cucchiaini di

prezzemolo sminuzzato

1 cucchiaio di cerfoglio

sminuzzato

Scaldare il forno a 180°C. Sbucciate gli spicchi d'aglio e schiacciateli. Mescolate il burro sciolto, l'aglio e le erbe. Tagliate la mozzarella a fette sottili.

Tagliate il pane a fette di 2 cm di spessore senza arrivare fino in fondo (la base deve restare unita), quindi tagliatelo di nuovo perpendicolarmente in modo da ottenere una suddivisione regolare.

Inserite la mozzarella nello spazio tra le fette e irrorate tutto con il composto di burro sciolto, aglio ed erbe.

Avvolgete il pane in un foglio di alluminio, come un cartoccio, e infornate per 15 minuti. Aprite il cartoccio e proseguite la cottura per 10 minuti.



riccio di pane **PANCETTA CROCCANTE**

per 6 persone

preparazione 20 minuti

cottura 25 minuti

1 pagnotta da 400 g

20 fette sottili

di pancetta affumicata

350 g di casera

30 g di uvetta

40 g di nocciole

100 ml di olio

extravergine d'oliva

½ mazzo di prezzemolo
sminuzzato

Burro

Scaldate il forno a 180°C. Mescolate l'olio extravergine d'oliva e il prezzemolo. Dorate rapidamente le fette di pancetta affumicata su ogni lato con una noce di burro in una padella molto calda. Frantumate le nocciole.

Tagliate il pane a fette di 2 cm di spessore senza arrivare fino in fondo (la base deve restare unita), quindi tagliatelo di nuovo perpendicolarmente in modo da ottenere una suddivisione regolare.

Affettate il casera. Inserite nello spazio tra le fette la pancetta affumicata, il casera e la frutta secca. Irrorate di olio al prezzemolo.

Avvolgete il pane in un foglio di alluminio, come un cartoccio, e infornate per 15 minuti. Aprite il cartoccio e proseguite la cottura per 10 minuti.



riccio di pane **CHORIZO E ZUCCHINA**

per 6 persone

preparazione 25 minuti

cottura 30 minuti

1 pagnotta da 400 g

15-20 fette sottili

di chorizo

300 g di pecorino

1 zuccina

Curry

Paprica

Olio extravergine d'oliva

Sale, pepe

Scaldate il forno a 180°C. Tagliate la zuccina a fette sottili, doratele rapidamente su ogni lato in una padella calda con un po' di olio extravergine d'oliva; salate, pepate e cospargete leggermente di curry e di paprica.

Tagliate il pane a fette di 2 cm di spessore senza arrivare fino in fondo (la base deve restare unita), quindi tagliatelo di nuovo perpendicolarmente in modo da ottenere una suddivisione regolare.

Affettate finemente il pecorino e inserite il chorizo, le zucchine alle spezie e il pecorino nello spazio tra le fette.

Avvolgete il pane in un foglio di alluminio, come un cartoccio, e infornate per 15 minuti. Aprite il cartoccio e proseguite la cottura per 10 minuti.



riccio di pane **PERA E MIRTILLO**

per 6 persone
preparazione 20 minuti
cottura 25 minuti

1 pagnotta da 400 g
2 pere
120 g di mirtilli
freschi o surgelati
130 g di confettura
di ribes nero
1 cucchiaino di semi
di papavero
1 pizzico di spezie
per pan di spezie

Scaldate il forno a 180°C. Frullate finemente i mirtilli con la confettura di ribes nero e le spezie. Sbucciate le pere, privatele dei semi e affettatele finemente.

Tagliate il pane a fette di 2 cm di spessore senza arrivare fino in fondo (la base deve restare unita), quindi tagliatelo di nuovo perpendicolarmente in modo da ottenere una suddivisione regolare.

Distribuite il composto di mirtilli e ribes nero nello spazio tra le fette, quindi inserite le pere e cospargete di semi di papavero.

Avvolgete il pane in un foglio di alluminio, come un cartoccio, e infornate per 15 minuti. Aprite il cartoccio e proseguite la cottura per 10 minuti.





12,50 €
IVA inclusa

ISBN: 978 88 6753 161 5



9 788867 531615

www.guidotommasi.it

PICCOLI SPUNTINI



Guido Tommasi Editore
dal 1999