

## Nonna Ada in cucina La cucina d'estate rapida e divertente n. 1 gli ANTIPASTI freddi

Inviato da Marista Urru  
giovedì 01 luglio 2010

Vediamo un po' di aiutarci: il caldo è arrivato improvviso e noi ci difenderemo per quello che ci è possibile.

Verdure, frutta, piatti freddi. Facile a dirsi, ma alla fine sembra di dover ripiegare sempre sulle solite tre o quattro ricette: paste fredde spesso tristi e insipide o pesanti come mattoni di piombo, insalate di riso che ripetono se stesse da decenni. Provo a riportarvi qualche ricetta appena diversa, ma soprattutto facile e rapida da fare e che ci costringa il meno possibile ai fornelli

### Fichi ripieni

Potete usarli come antipasto . Prendete dei bei fichi sodi, ma maturi, di quelli bianchi, e con un cucchiaino , partendo dal fondo cominciate a toglier la polpa scavando quanto potete senza rompere il frutto, la polpa ricavata la frullate con 150 gr di prosciutto crudo o se preferite cotto con aggiunta di un cucchiaino di succo di limone, sale pepe, e riempite i fichi col composto, metteteli a freddare in frigo per almeno 30 minuti. Se li servite per un pranzo in piedi usate delle fette leggermete imburrate di pancarrè, private della crosta e fatene delle tartine, ognuna con il suo bel fico adagiato su una bella foglia di insalata fresca.

### Spiedini di mortadella

Sempre come antipasto freddo: 200 gr di mortadella tagliata in una fetta, emmental 150gr., i peperone, 4 uova, lattuga.

Tagliate e cubetti emmental e mortadella, tagliate anche a dadini il peperone e mettete a rassodare le uova che poi freddate, taglierete a spicchi. Prendete degli spiedini di legno e infilate: i pezzetto di emmental, 1 cubetto di mortadella, 1 spicchio di uovo ed 1 dadotto di peperone.

Mettete su di un piatto da portata le foglie di lattuga e su quelle gli spiedini. Condite con una emulsione : 3 cucchiari di olio extravergine, 1 di aceto , sale e pepe.

### Spiedini di cipolline

prendete una ventina di cipolline novelle, due fette spesse di pancetta affumicata, qualche foglia di alloro, olio, sale e pepe.

Sbucciate le cipolline e mettetele nella acqua bollente salata per qualche minuto, che restino intere. Scolatele, asciugatele e infilatele agli spiedini alternando quadretti di pancetta a foglie di lauro., sale e pepe; pennellate gli spiedini ma mano che cuociono , girateli spesso, le cipolline dovranno dorare.

### Patate in salsa

Potete passarle insieme aglii antipasti prendendo per esempio patate novelle surgelate che lesserete badado in ogni caso che restino intere e consistenti.

1 cipolla, 4 zucchine, panna fresca 1 dl, burro 40 gr., parmigiano, 40 gr,sale e pepe.

Tagliate le zucchine a fettine sottilissime, tritate la cipolla e soffriggetela nel burro a fuoco bassissimo. Frullate le zucchine, mettete in padella, aggiungete panna, armigiano grattugiato e mescolate, fate addensare , versate

sulle patate tiepide e portate in tavola