



INCOMINCIA PER C s.r.l. FEDERICA CAMPERI
VIA TECCHI N. 2 - 22100 COMO - I -
P. IVA 0331070134

+39 338 78 355 10
INCOMINCIAPERCO@GMAIL.COM
WWW.INCOMINCIAPEREC.COM

16 MAGGIO 2019, IDEE MERAVIGLIOSE PER L'APERITIVO!

POMODORO CAMELLATO

30 pomodori ciliegini
300g di zucchero
35g di acqua
30g di aceto di mele
Semi di sesamo

Mettere in un pentolino l'acqua, l'aceto e lo zucchero e portare lentamente ad ebollizione, infilzare il pomodorino con uno stecchino e immergerlo nella miscela preparata e passarlo solo nella prima metà nei semi di sesamo.

BACI DI DAMA ALLE NOCCIOLE CON MOUSSE DI GORGONZOLA

100g di mandorle macinate
100g di nocciole macinate
200g di parmigiano
100g di gorgonzola dolce
50g di ricotta

Per i baci di dama:

Tritare con il mixer le mandorle e il parmigiano fino ad ottenere una farina molto sottile. Prelevare con un cucchiaino dei mucchietti di impasto e riempire le mezze sfere di silicone, premere leggermente con le dita per uniformare. Infornare a 180° per 10 minuti.

Per la mousse di gorgonzola: tagliare il gorgonzola a cubetti, aggiungere la ricotta e passare il tutto con il mixer ad immersione fino ad ottenere un composto liscio e senza grumi.

Comporre i baci di dama salati accoppiando le due semisfere con una generosa cucchiata di mousse.

CIALDA DI RISO VENERE

200g di riso Venere
200g di acqua
1 pizzico di sale

In una casseruola fate bollire l'acqua con il sale, poi versate il riso.

Coprite con un coperchio (lasciando un piccolo spazio aperto) e cuocete a fuoco basso fino a quando l'acqua sarà stata completamente assorbita dal riso.

Il riso sarà pronto una volta che si sarà trasformato in un composto denso e piuttosto colloso.

A questo punto, con un frullatore a immersione, frullate il riso riducendolo in una vera e propria poltiglia uniforme.

Foderate una placca con un foglio di carta da forno e spalmatevi il riso frullato. Lo strato deve essere di pochissimi millimetri.

Lasciate che il velo di riso venere si asciughi in forno già caldo a 125° per circa 2 ore. La cialda sarà pronta una volta che sarà completamente asciutta e croccante.

TARTELLETTE DI FROLLA CON GUACAMOLE E VERDURE AL FORNO



LA CARTIERA
VIA PIABENI 16/18 - COMO - I -



INCOMINCIA PER C di FEDERICA CAMPERI
VIA RECCHI N. 2 - 22100 COMO - I -
P. IVA 0311670134

+39 334 74 155 10
INCOMINCIAPEREC@GMAIL.COM
WWW.INCOMINCIAPEREC.COM

Per la frolla salata:

250g di farina

150g di burro

1 pizzico di zucchero

1 cucchiaio di sale

1 uovo

Per il guacamole:

2 avocado

Sale/Pepe

Olio extra vergine d'oliva

Succo di limone q.b.

Per le verdure:

500g di verdure miste da cuocere in forno

Per la frolla unire la farina, il burro freddo a tocchetti, il sale e lo zucchero in una ciotola e successivamente aggiungere un uovo, impastare fino ad ottenere un panetto omogeneo. Utilizzando uno stampino da muffin e formare le tartellette. Bucherellare la base e cuocere in forno a 180° per 20m, sfornare e lasciare raffreddare. Per il guacamole frullare tutti gli ingredienti regolando di sapore a piacimento. Tagliare le verdure a pezzetti e cuocere in forno con olio, sale e pepe a 200° per 10m circa. Componete le tartellette riempiendo la base con il guacamole e adagiandoci al di sopra le verdure al forno.

RAVIOLI DI BRESAOLA CON CREMA DI ASPARAGI

100 gr di bresaola

1 mazzetto di asparagi

Olio extravergine d'oliva

Sale/pepe

Scegliere le fette rotonde di bresaola, adagiarvi al centro una cucchiata di crema di asparagi e richiudere la fetta di bresaola realizzando un semicerchio. A questo punto formare il raviolo con le dita. Completare con un filo di olio extravergine e scorza di limone.