



*Gli editoriali.*

## Ricette finger food semplici e veloci per organizzare una cena all'aperto

Scopri nuove idee e originali ricette finger food di antipasti, primi e secondi piatti per le tue cene a buffet all'aperto.

Con la bella stagione arriva anche il momento di organizzare **feste e cene all'aperto**. Se in queste occasioni non vuoi apparecchiare la tavola ma preferisci una cena informale, allora puoi optare per ricette **finger food** semplici e veloci: si tratta di cibi che possono essere mangiati con le mani in un sol boccone o al massimo con delle forchettine, restando in piedi. Sono, dunque, pietanze che si prestano bene per una cena a buffet che consenta agli ospiti di muoversi in libertà, di chiacchierare o di ballare, tra un assaggio e l'altro.

Ecco alcune delle migliori ricette finger food per stupire gli amici alla prossima cena.

### **Antipasto finger food: barchette con mousse di salmone**

Per iniziare la cena, non può mancare l'**aperitivo**, per il quale puoi optare per i grandi classici, come pizzette e tartine. Per l'**antipasto**, però, puoi aggiungere un tocco di originalità, ad esempio, con le **barchette ripiene con mousse di salmone**. Gli ingredienti per 4 persone sono: 1 panetto di pasta sfoglia; 200 gr di robiola o formaggio spalmabile; 200 gr di panna da cucina; 200 gr di salmone affumicato e, infine, pepe, sale e aneto.



### **Preparazione:**

- Stendi la pasta sfoglia e poi ritaglia dei dischetti di circa mezzo centimetro di diametro con l'aiuto di un bicchiere.

- Cerca poi di modellare i dischetti, creando una forma allungata, come quella di una barchetta: poi ricoprili con la carta forno, riempi di fagioli secchi e cuocili in forno preriscaldato a 180 gradi per 15 minuti.
- Nel frattempo, prepara la mousse: trita nel mixer il salmone insieme a formaggio, pepe, sale e aneto. Unisci poi al composto la panna da cucina precedentemente montata e mescola il tutto.
- Ricopri la ciotola con la pellicola trasparente e lasciala riposare in frigo per circa mezz'ora.
- Quando tutto sarà pronto, con un cucchiaino riempi le barchette con la mousse e infine guarniscile con dell'erba cipollina o con un pezzettino di avocado sopra. Per creare una variante, elimina l'aneto e al posto del salmone utilizza del **prosciutto cotto**.

### **Primo piatto finger food: i paccheri ripieni**

Qualsiasi primo piatto può trasformarsi in ricetta finger food grazie ai **bicchierini**: in sostanza, puoi preparare la pasta che più ti piace e poi suddividerla in **mini-porzioni** con degli appositi contenitori, fornendo agli ospiti delle forchettine per poterla consumare in piedi.

In alternativa, una ricetta finger food facile e veloce con la pasta è quella dei **paccheri ripieni**, ad esempio con le **melanzane** e il **formaggio**. Per 4 persone ti serviranno: 100 gr di paccheri, 600 gr di melanzane, 40 gr di parmigiano, 40 gr di ricotta, olio, aglio, sale, un cucchiaino di concentrato di pomodoro e del basilico.

#### **Preparazione:**

- Taglia le melanzane a cubetti, mettile in uno scolapasta con del sale e con un peso sopra per circa mezz'ora, affinché perdano il liquido in eccesso.
- Cuoci intanto i paccheri al dente, poi disponili in piedi su un piatto da portata.
- A quel punto, dopo averle ben strizzate, cuoci in padella le melanzane con olio, aglio e concentrato di pomodoro.
- A fine cottura, lasciale raffreddare, toglie l'aglio e poi frullale insieme alla ricotta e al parmigiano, fino a ottenere una crema consistente con la quale andrai a riempire i paccheri, guarnendoli con una foglia di basilico. Se preferisci i paccheri senza pomodoro, puoi utilizzare gli **asparagi** o i **funghi** al posto delle melanzane.

### **Secondo piatto finger food: miniburgers aromatici**

Le ricette finger food con i bicchierini rappresentano la soluzione migliore anche per i secondi piatti. Ad esempio, puoi realizzare delle **polpette** di vario tipo, dalle classiche al sugo, fino a quelle con le verdure o con le alici. Sono perfetti anche dei **bocconcini di pollo fritto**, oppure dei **mini-spiedini** con carne e verdure, o con gamberi e calamari se preferisci delle ricette di finger food di pesce. Ricorda sempre di fornire anche delle ciotole con diverse **salse** di accompagnamento.

Una ricetta originale di carne per una cena finger food è quella dei **miniburgers di maiale aromatici**. Per farne circa 15 ti serviranno: 500 gr di carne di maiale tritata; 100 gr di salsiccia; 50 gr di pecorino; 50 gr di pangrattato e poi prezzemolo, aglio, olio, sale e pepe.

**Preparazione:**

- Metti tutti gli aromi nel mixer insieme al pangrattato, tritandoli per ottenere un composto fine.
- In una ciotola mischia poi la carne di maiale con la salsiccia spellata e infine aggiungi il mix di aromi e il pecorino, amalgamando bene il tutto.
- Con il composto forma delle palline di circa 50 gr e poi schiaccia un po' con le mani, per formare i miniburgers che andranno cotti sulla piastra a fuoco vivace per circa 5 minuti, girandoli da un lato e dall'altro.
- Servili ancora caldi, con delle salse oppure creando dei mini-panini.