

Antipasti facili per capodanno

Concludete l'anno mettendo in tavola antipasti golosi e semplici da preparare.

Il cenone di San Silvestro è una delle cene più attese di tutto l'anno. In occasioni come queste torna sempre utile scoprire qualche ricetta per antipasti semplici da preparare, veloci da mettere in tavola ma soprattutto gustosi e belli da vedere.

Finger food

Prendete ispirazione dalla tradizione spagnola dei pinchos. Questi gustosi

bocconcini si chiamano così perché solitamente sono tenuti insieme da uno stuzzicadenti. Sono quindi **comodi da prendere** con le dita e possono essere fatti in moltissimi modi diversi.

Servirà prima di tutto una baguette o altro tipo di pane, da tagliare a fette di piccole dimensioni.

Ogni fettina di pane sarà **la base per il bocconcino**. Tutti gli ingredienti che ci metteremo sopra saranno tenuti fermi da uno stuzzicadenti, quindi, date sfogo alla **golosità**.

Per esempio, preparate una **frittata** con verdure o cipolle, tagliatela a quadratini e poggiate ogni quadratino su una fettina di pane cosparsa di maionese. Mettete in cima un'oliva ripiena e fermate il tutto con uno stuzzicadenti.

Oppure, avvolgete una fettina di **brie con il prosciutto crudo**, poggiatevi sopra un carciofino e fissate tutto su del pane sul quale avete spalmato una crema di funghi. Con questa tecnica si possono creare **mini spiedini** da unire a piccole tartine, oppure **torrette a strati**, sormontate da una mozzarellina: nessun ingrediente rotolerà via dal piatto e, di sicuro, ogni bocconcino sarà un insieme eccezionale di sapori.



Help yourself

Per help yourself si intende "servitevi pure". Se non avete voglia o tempo di impiattare e farcire, preparate una tavola imbandita di **antipasti fai da te**, nella quale saranno i commensali a comporre i loro piatti. Via libera quindi a coppette di creme spalmabili come mousse di prosciutto, paté di olive, creme di formaggi, accompagnate da fette di pane e grissini.

Poggiate al centro della tavola un vassoio con del salmone affumicato accerchiato da **fiocchi di burro e crostini**.

Preparate un tagliere di prodotti gourmet e per renderlo più scenografico avvolgete le fette di salumi come delle roselline, disponete i formaggi a cubetti o fette, alternandoli ai prosciutti e mettete al centro **chicchi d'uva, gherigli di noce e sottaceti**. Provate anche dei pani speciali, come ad esempio il pane alle noci, alle olive o alla zucca: saranno degli assaggi sfiziosi da gustare insieme ai formaggi e agli affettati.

Un assaggio di classici

Le tartine sono il grande classico tra gli antipasti delle feste. Rendetele un po' più particolari dandogli la **forma di stella o cerchio o alberello di Natale**. Basterà tagliare le fette di pane con delle formine per biscotti e poi farcire a piacere.

Provate delle **farciture diverse** dalla solita maionese, mescolando per esempio lo stracchino con la rucola, oppure la ricotta con le noci, o ancora la robiola con il salmone affumicato.

Guarnite infine con **granella di nocciole o pistacchi** o un velo di **paprika dolce**, per dare colore.

E se non volete rinunciare ai grandi classici, preparate delle ciotoline con dentro un cucchiaino di zuppa di lenticchie e arricchitele con una fettina di cotechino tagliata a cubetti. Questa leggera rivisitazione garantirà **un assaggio di tradizione** a tutti.

Servire gli antipasti in questo modo, in piedi attorno al tavolo o seduti al proprio posto, è un modo per esplorare sapori diversi. A cena, tutti si sentiranno liberi di assaggiare quello che preferiscono e di fare il bis e i piatti si svuoteranno tra un brindisi e l'altro.