



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000989

Registrata in data 27 Gen 2017 alle ore 09:30

da ENRICA COZZI

Antipasto sandwich

Un antipasto da gustare come un piccolo panino croccante e cremoso e veramente molto gustoso. Le preparazioni sono molto veloci ma necessitano di un riposo in frigorifero.

Tempo di preparazione: 30 minuti

Ingredienti per 6 persone

Per le cialde:

160 g di albumi

160 g di grano cotto

10 g di zucchero

Per la crema al mascarpone:

140 g di grano cotto

140 g di mascarpone

20 g di capperi sotto sale (dissalati e lavati)

15 g di zucchero

Per la maionese al sedano:

n. 1 tuorlo

125 g di olio

Il succo di mezzo limone

Sale e pepe q.b.

Mezzo gambo di sedano

Per il sedano marinato:

n. 2 gambi di sedano

Sale q.b.

Zucchero q.b.

Preparazione

Per le cialde: frullare gli ingredienti, passare al colino e mettere il composto in un sifone, caricare la cartuccia e riporre in frigorifero a testa in giù per circa 12 ore. Sifonare una striscia di crema di circa 7 cm su una carta da forno, adagiare un'altra carta da forno sopra e cuocere 2 minuti a massima potenza e 2 minuti a media potenza nel microonde. (Le cialde devono risultare croccanti).

Per la crema al mascarpone: frullare gli ingredienti, mettere la crema in una sac a poche e riporre in frigorifero a raddensare.

Per la maionese al sedano: montare il tuorlo e aggiungere a filo l'olio e il limone, quando la maionese è ben montata aggiungere il pepe e il sedano grattugiato.

Per il sedano marinato: tagliare a piccoli dadini il sedano, tuffare per qualche minuto nell'acqua bollente, condire con un cucchiaino di zucchero e un pizzico di sale. Lasciar marinare per un paio d'ore, poi sciacquare e asciugare.

Vino consigliato

Berlucchi rosè