

CANNONCINI RIPIENI DI MOUSSE DI CAPRINO E TONNO

1 rotolo di pasta sfoglia

1 uovo

poco burro per imburrare i cannelli

2 cucchiaini colmi di semi di sesamo

1 caprino fresco (di capra o di latte vaccino)

180 gr di tonno (una scatoletta)

3-4 cucchiaini di maionese

1 cucchiaio di capperi sott'aceto

2 filetti di acciughe

2 cucchiaini di pistacchi tritati

Passare il burro sopra ai cannelli per imburrarli.

Tagliare la sfoglia a strisce larghe circa 1,5 cm; ricoprire due terzi dei cannelli con una striscia di sfoglia avvolta a spirale e leggermente sovrapposta. Spennellare i cannoncini con l'uovo sbattuto e passarli nei semi di sesamo. Infornare a 180° fino a doratura.

Sfilare i cannoncini dai cannelli di metallo solo quando sono tiepidi.

Riunire il caprino, il tonno sgocciolato, i filetti d'acciuga, i capperi lavati e sgocciolati e la maionese e frullare tutti gli ingredienti per ottenere la mousse, se risulta troppo densa aggiungere un po' di maionese.

Con l'aiuto di una sac a poche riempire i cannoncini con la mousse di tonno, facendola sbordare un po' e rifinirli passando la punta del cannoncino con la mousse sui pistacchi tritati.

CANTUCCI AL GORGONZOLA

210 gr di farina

90 gr di gorgonzola

50 gr di mandorle

60 ml di latte

40 gr di olio evo

1 uovo

1 cucchiaino di lievito in polvere

sale

Scaldare il latte e scioglierci il gorgonzola.

Setacciare la farina assieme al lievito e al sale, incorporare l'olio, l'uovo, il latte al gorgonzola e le mandorle intere. Amalgamare bene il composto e dividerlo in due.

Formare due filoncini di larghi circa 5 cm e alti 2 cm, farli riposare in frigo per almeno 15 minuti. Infornare a 170° per mezz'ora.

Lasciare raffreddare, poi affettare in diagonale ricavando i cantucci da infornare nuovamente per 10 minuti o fino a doratura.

PETIT TARTE CON CREMA DI GUACAMOLE E SALMONE

un rotolo di pasta brisée
3 fettine di salmone affumicato
1 avocado maturo
1 pomodoro maturo
1 cipolla piccola (o mezza)
½ spicchio d'aglio
1 lime
cumino o coriandolo
olio evo
sale

Foderare dei piccoli stampini di circa 5 cm di diametro con dei cerchi ottenuti dalla pasta brisée in modo da ottenere delle piccole tartellette. (Se gli stampini non sono di silicone vanno imburattati).

Riempirli con carta forno e un peso per non farli gonfiare in cottura (fagioli secchi o apposite palline di porcellana).

Infornare a 180° per 10 minuti abbondanti o fino a doratura.

Far raffreddare e togliere dagli stampini.

Preparare la crema di guacamole frullando la polpa di avocado con il pomodoro tagliato a pezzettini, la cipolla e l'aglio tritati finemente, la scorza e il succo di mezzo lime, i semi di coriandolo sminuzzati, mezzo cucchiaino di olio e una presa di sale.

Riempire le tartellette poco prima di servire con la crema di guacamole e decorare con fettine di salmone a forma di cuore, stella, ecc.