

CARTOLINA
DALLA
CUCINA



Denis Buosi

finger food in festa

BIBLIOTHECA CULINARIA





No finger, no party

Stuzzichini, hors d'œuvres, amuse bouche: oggi diciamo più semplicemente finger food per indicare quella gamma di piccole preparazioni presentate in monoporzioni e destinate ad essere consumate in piedi. Anche se la frase inglese (pienamente adottata dagli italiani) indica chiaramente un cibo consumabile senza posate, in pratica la categoria non si limita a questo. Presentati in quantità limitate prima di un pasto o raggruppati per rimpiazzare un pasto tradizionale, questi piccoli bocconcini hanno subito un'evoluzione notevole negli ultimi dieci anni. Ingentiliti dagli chef, ibridizzati dallo street food e incrociati con specialità etniche, oggi la categoria abbraccia una vasta gamma di cibi e stili di presentazione.

Una continua mutazione dei luoghi dell'ospitalità ha generato una significativa evoluzione nel cibo destinato a essere servito in questi nuovi scenari. Fattori economici e culturali hanno ulteriormente modificato le usanze. Abituati all'abbondanza, siamo stuzzicati dalla varietà. Perpetuamente pressati da impegni multipli, siamo sempre più restii a partecipare ad eventi con tempi canonici o che richiedono presenze prolungate. Fortemente individualisti, pretendiamo proposte adatte alla nostra filosofia gastronomica o alle nostre esigenze dietetiche. Duttile, portatile e vario, il finger food spopola perché riflette perfettamente lo stile di vita attuale.

Preparato con ingredienti di prima qualità e presentato in modo creativo, il finger food dei grandi professionisti non passa mai inosservato. Infatti, più risulta memorabile, più alta è la possibilità che il suo artefice sia ingaggiato da più ospiti dell'evento dove è stato degustato. Le prime impressioni sono pressoché indelebili e i finger sono dei biglietti da visita molto efficaci. Al loro apparire sembra che la festa si accenda veramente. Stappando delle bottiglie si segnala una specie di inizio formale: è con la presentazione del cibo che si trasmette il calore della casa e si sente il benvenuto. È proprio vero: no finger, no party.

È naturale che si desideri replicare questo effetto anche quando la festa si svolge tra le mura domestiche. In questo ambiente la presenza del padrone di casa è fondamentale per comunicare l'accoglienza e mettere tutti a proprio agio, soprattutto quando si invita qualcuno per la prima volta o quando gli invitati non si conoscono tra di loro. Non è questo il momento per barricarsi in cucina a produrre quel finger food intrigante assaggiato al vernissage dell'amica scultrice. Lasciate ai professionisti le frittiture dell'ultimo momento, i piccoli scrigni dai tanti componenti e gli esperimenti in chiave molecolare. La vostra partecipazione non è un optional ed è bene ricordare che la riuscita di qualsiasi evento conviviale non dipende unicamente dal cibo offerto. Detto questo, non significa che si debba ripiegare su tristi cubetti di formaggio e pizzette surgelate: neanche per sogno.

Preparazione: 20 minuti / Cottura: 10 minuti

Piccola parmigiana di melanzane

In termini di finger food, la melanzana è un ingrediente particolarmente versatile. Tagliata sottile e fritta velocemente può essere presentata sotto forma di chips, cotta al forno si trasforma in una crema spalmabile (il caviale dei poveri), saltata con erbe fini e pomodori è un degno condimento per la bruschetta. In questa ricetta la sua polpa morbida si fonde con il formaggio fuso e i pomodori confit per una parmigiana in versione light.

Per 10 bicchierini

1 melanzana media
500 g di pomodori datterini
250 g di mozzarella di bufala
Olio extravergine di oliva
Zucchero semolato
Germogli di tahoon cress*
Sale e pepe

*Germoglio di una pianta originaria dell'Himalaya dal sapore persistente e particolare. In sostituzione a questo tocco esotico, andrà benissimo il basilico.

Mondare e pelare la melanzana; tagliarla a dadini.

Trasferire la melanzana in un contenitore adatto alla cottura in microonde, condire con sale pepe e olio e cuocere per circa 10 minuti alla massima potenza.

In alternativa, saltare la melanzana in padella con gli stessi condimenti per circa 15-20 minuti. Conservare al fresco.

Lavare e tagliare a metà (nel senso della lunghezza) i pomodori datterini. Disponerli in una teglia da forno, condirli con sale, pepe, zucchero e un filo di olio e cuocerli a 80 °C per 3 ore. Lasciare raffreddare e conservare in frigorifero.

Tagliare la mozzarella di bufala a dadini e condirla con olio, sale e pepe.

Depositare sul fondo dei bicchierini di servizio un cucchiaino di melanzane, aggiungere uno strato di dadini di mozzarella e seguire con uno di pomodorini. Terminare con uno strato di melanzane e decorare con germogli di tahoon cress.

La piccola parmigiana può essere servita calda o a temperatura ambiente. Nel primo caso, disporre le melanzane in un contenitore adatto al forno a microonde e scaldare alla massima potenza per circa 2 minuti.



Preparazione: 15 minuti / Riposo: 60 minuti

Tartare di ricciola con centrifugato di pomodoro, lime e pane carasau

Questa semplice preparazione mette in risalto la carne squisita della ricciola, un “pesce azzurro” dalle dimensioni notevoli (può raggiungere due metri di lunghezza). Sono da preferire pomodorini maturi e profumati. Il loro sapore dolce, ma leggermente acidulo, abbinato al sentore agrumato della scorza di lime, bilancerà quella sensazione di grasso che accompagna il pesce crudo.

Per 8 coppette

400 g di filetti di ricciola*
600 g di pomodori datterini
75 g di olio extravergine di oliva
2 lime non trattati
Sale e pepe di mulinello
Qualche fetta di pane carasau

Con un coltello molto affilato, tagliare la polpa del pesce a dadini. Condire con 25 g di olio, sale, pepe e la scorza finemente grattugiata di un lime. Coprire con pellicola alimentare e lasciare marinare in frigorifero per almeno 1 ora.

Nel frattempo, lavare i pomodorini e passarli nella centrifuga. Condire il succo ricavato con sale, pepe e 50 g di olio ed emulsionare con un frullatore a immersione.

*Vedi la nota sul pesce crudo di pagina 29.

Versare il centrifugato di pomodoro nelle coppe di servizio, sovrapporre la tartare di ricciola e terminare con la scorza grattugiata del secondo lime.

Al momento del servizio abbinare una fetta di pane carasau leggermente tostato in forno e condito con un filo di olio e un pizzico di sale. Servire ben freddo.



Crostatine con frutta tropicale

Per 30 crostatine

Pasta frolla

250 g di farina 0
150 g di burro
a temperatura ambiente
100 g di zucchero a velo
40 g di tuorli
½ bacca di vaniglia

Crema pasticciera

235 g di latte intero fresco
45 g di panna (35% m.g.)
95 g di zucchero semolato
95 g di tuorli
15 g farina di 00
10 g di amido di riso
½ bacca di vaniglia

Guarnizione

Frutta tropicale a polpa soda
(mango, papaya, cocco, ecc.)
Zucchero a velo
Foglie di menta

Pasta frolla

Con la punta delle dita impastare il burro con lo zucchero a velo. Aggiungere i tuorli e i semi raschiati della bacca di vaniglia. Infine, incorporare la farina. Formare una palla con l'impasto, avvolgerlo con pellicola alimentare e lasciare riposare in frigorifero per almeno 6 ore.

Crema pasticciera

Unire il latte e la panna e portare a ebollizione. Sbattere i tuorli con lo zucchero e i semi raschiati della bacca di vaniglia. Setacciare insieme la farina e l'amido di riso e aggiungerli al composto di uova e zucchero, sbattendo bene con la frusta. Stemperare il composto con una piccola quantità della miscela calda di latte e panna, lavorandolo con la frusta. Versare il resto del liquido caldo e portare a cottura su fiamma moderata, mescolando in continuazione con la frusta per evitare la formazione di grumi. La crema sarà pronta quando vela il dorso di un cucchiaino (circa 5-6 minuti).

Trasferire la crema in un contenitore di vetro o ceramica e spolverizzarla con un po' di zucchero semolato per evitare che si formi una pellicola sulla superficie. Coprire con pellicola alimentare e raffreddare la crema rapidamente. Può essere conservata in frigorifero per 2 giorni al massimo.

Confezionamento

Stendere la pasta frolla con il matterello a 2 mm di altezza. Ritagliare 30 dischi di circa Ø 4 cm. Foderare gli stampini con i dischi di frolla, buche-rellare i fondi con i rebbi di una forchetta e infornare a 180 °C per 8-10 minuti o finché sono leggermente dorati.

Togliere le basi delle crostatine dal forno e farle raffreddare completamente. Poco prima di servire, cospargere le base di pasta frolla con lo zucchero a velo, farcire con la crema pasticciera e decorare con frutta esotica tagliata a pezzettini e una foglia di menta. Per conferire un aspetto lucido alla frutta, si può ripassarla con un pennello imbevuto di gelatina.



finger food in festa

Stuzzichini, hors d'oeuvres, amuse bouche: oggi è più facile utilizzare il termine *finger food* per indicare tutta la gamma di bocconcini golosi presentata in monoporzioni e destinata ad essere consumata in piedi. Nonostante le loro dimensioni mignon, racchiudono un'esperienza gustativa completa e sono dei veri e propri ambasciatori dell'ospitalità. In pratica: no finger, no party.

Quanti pezzi servono, come combinarli, come presentarli al meglio? Troverete le risposte tra queste pagine accompagnate da una selezione di ricette per soddisfare ogni esigenza, dal classico cocktail party all'aperitivo informale con gli amici. Calde, fredde, crude, cotte, da preparare in anticipo o da sfornare all'ultimo momento, ce ne sono per tutti i gusti. Vegetariani, carnivori, amanti del pesce, patiti dei dolci: ognuno troverà il suo bocconcino preferito.

Pasticciere, caterer, imprenditore e innovatore, da oltre 20 anni **Denis Buosi** si dedica al mondo dell'ospitalità. Dai suoi laboratori, fucine di idee ed esperimenti, ai suoi punti vendita (Venegono e Varese), meta dei golosi più fini, alla sua Academy (Vedano Olona), luogo di formazione e approfondimento, diffonde entusiasmo, know-how e una passione sconfinata per la gastronomia.



€ 13,90

ISBN 978 88 97932 27 7



9 788897 932277