DENNER

Jarcuterie con spiedini di prosciutto crudo, melone e noci speziate

Il nuovo trend sorto dai social media sarà il successo del prossimo party estivo. Stiamo parlando della «jarcuterie» – stuzzichini nei vasetti da accompagnare all'aperitivo.

No, non è un errore di ortografia, è un gioco di parole. Mentre per l'aperitivo classico i prodotti di salumeria vengono serviti su un tagliere, nella «jarcuterie» gli stuzzichini spuntano da vasetti («Jar» = vaso, vasetto, barattolo). In questo modo, sono già preporzionati e gli ospiti possono prenderseli da portare in giro, mentre si intrattengono fra di loro: perfetto per un aperitivo in piedi e anche più igienico di servirsi tutti dallo stesso piatto. Per questo motivo questo nuovo trend di TikTok del 2020 è stata spesso definito «COVID-19-friendly food». Distanza o meno, pensiamo che questi vasetti ricolmi di leccornie siano fantastici.

I «jar» possono essere riempiti a piacere. Perfetti per questo tipo di antipasto sono ad esempio gli spiedini di melone e prosciutto crudo. Chi raggiunge il fondo del vasetto, viene premiato con noci speziate fatte in casa.

Noci speziate

- ½ albume d'uovo
- 1 cucchiaio di sciroppo d'acero
- 1 cucchiaino di sale
- 1½ cucchiaino di cumino in polvere
- 1 cucchiaino di chili in polvere
- ½ cucchiaino di pepe di Cayenna
- ½ cucchiaino di cipolla in polvere
- 250 g di noci miste, non salate e non tostate

Spiedini

- Da ⅓ a ½ melone Cantalupo o Charentais, sbucciato, privato dei semi e tagliato a pezzetti
- 100 g di prosciutto crudo
- 6-12 bastoncini di legno per spiedini
- 6 rametti di rosmarino per la decorazione

Preparazione delle noci speziate

1. Preriscaldare il forno a 130 gradi Celsius ((Umluft – Übersetzung fehlt)) e foderare una teglia con carta da forno.
2. Montare l’albume a neve per 1 minuto fino a renderle spumoso. Unire lo sciroppo d’acero e mettere da parte.
3. In una ciotola a parte, mescolate il sale, il cumino in polvere, il chili in polvere, il pepe di Cayenna e la cipolla in polvere.
4. Aggiungere le noci al composto dell’albume e mescolare fino a ricoprirle uniformemente.
5. Aggiungere le spezie e mescolare di nuovo bene.
6. Distribuire le noci sulla teglia preparata e cuocere nel forno preriscaldato per circa 30 minuti, finché non saranno colorate e fragranti. Lasciare raffreddare completamente.

Preparazione spiedini e finish

1. Nel frattempo, infilzare i pezzi di melone e il prosciutto crudo sugli spiedini.
2. Versare una manciata di noci speziate nei bicchieri e aggiungere gli spiedini e i rametti di rosmarino.

Tempo di preparazione: circa 45 minuti (escluso il raffreddamento)

Montemar Garnacha Tinta D.O. Catalunya

Rosso granata brillante. Al naso aromi complessi di bacche mature, melagrana, cranberry e un po' di vaniglia. Pieno al palato con tannini maturi e retrogusto lungo.

Jetzt im Weinshop ansehen