

Video tutorial: consigli dei professionisti per un bel piatto di formaggi festivo



Con questa ricetta di Apéro riche per le feste, i padroni di casa possono dare sfogo alla loro creatività e gli ospiti possono scoprire e provare tanti antipasti diversi.

Nel nuovo video tutorial di Denner troverà consigli e suggerimenti su come trasformare un piatto da aperitivo in qualcosa di speciale. Il formaggio a pasta dura, ad esempio, può essere tagliato a forma di motivi natalizi come stelle o abeti utilizzando gli stampi per biscotti. Per evitare che la frutta affettata diventi marrone, è utile strofinarla con succo di limone.

Ma alcune persone potrebbero voler dimostrare di essere in grado di fare qualcosa di più che acquistare buoni ingredienti e disporli con cura. Componenti fatti in casa, come palline di formaggio ed erbe o chutney, danno al piatto un tocco personale e una nota di «home made».

Palline di formaggio fatte in casa

- 350 g di formaggio Tartare alle erbe e all'aglio, freddo
- ½ cucchiaino di salsa piccante, ad esempio Sriracha
- ⅓ cucchiaino di noce moscata
- 1 cipollotto, solo la parte verde, tritato finemente
- 40 g di formaggio Appenzeller, grattugiato finemente
- 15 g di prezzemolo, tritato finemente
- Un po' di erbette tritate, cranberries secchi e noci pecan per ricoprire le palline
- Alcuni acini d'uva senza semi

Piatto di formaggi

- Marmellata
- Chutney di mango e cipolle fatto in casa

- Frutta a guscio (ad es. pistacchi tostati, noci comuni...)
- Olive
- Cetriolini
- Frutta (ad es. pere, melograno, uva ...)
- Un po' di succo di limone
- Formaggi a pasta dura (es. Tête de Moine, Appenzeller, Gruyère, Parmigiano reggiano ...)
- Formaggi a pasta molle (es. Camembert, Brie, Burrata, Mozzarella ...)
- Carne secca (ad es. salame, prosciutto crudo...)
- Cracker o fette di pane a scelta
- Un po' di rosmarino per la decorazione

Palline di formaggio

1. Frullare brevemente il formaggio Tartare con la salsa piccante e la noce moscata utilizzando un mixer a mano.
2. Unire il cipollotto, il formaggio Appenzeller e il prezzemolo. Riporre in frigorifero il composto di formaggio per 1 o 2 ore.
3. Mettere le erbe tritate, i cranberries e le noci pecan in ciotoline o piatti fondi. Ritagliare la pellicola trasparente in un quadrato della grandezza di una mano.
4. Distribuire 1 cucchiaino di miscela di formaggio sulla pellicola trasparente e posizionare un acino d'uva al centro, avvolgere e formare una pallina.
5. Rotolare delicatamente le palline nelle erbe tritate, i cranberries secchi o le noci pecan.
6. Lasciare raffreddare le palline pronte in frigorifero per almeno 1 ora e mezza prima di servirle.

Piatto di formaggi

1. Riempire le ciotoline con confettura, chutney, frutta secca, ecc.
2. Tagliare la frutta - a seconda della varietà - a fette, spezzettarla o lasciarla intera. Strofinare con un po' di succo di limone le varietà che diventano marroni dopo l'affettatura.
3. Disporre sul piatto prima gli elementi più grandi. (I formaggi a pasta molle vanno lasciati preferibilmente interi, quelli a pasta dura possono essere pre-affettati). Se lo si desidera, si possono usare dei tagliabiscotti per ritagliare delle fomme di formaggio duro. I formaggi a pasta molle possono essere leggermente bucherellati attraverso la crosta con un tagliabiscotti. Quindi si può rimuovere la crosta e riempire l'incavo ottenuto con la confettura.
4. Riempire gli spazi vuoti del piatto con piccoli elementi e decorare il tutto con rametti di rosmarino.

Château La Blaque Saint-Émilion Grand Cru AOP

Colore rosso rubino. Aromi intensi di frutti rossi, con note di vaniglia e aromi tostati. Un vino rosso elegante, corposo ma morbido come la seta, con un bell'equilibrio di freschezza e frutta. Retrogusto delicato e persistente.



[Visualizzare nello Shop Vini](#)