



Cocktails  
&  
Amuse Bouche

# Cocktails



Mimosa Cocktail

## FINGERFOOD

**Porzioni:** 1 | **Tempo di prep.:** 5 min

### Ingredienti

Spumante brut (1/2) 75 ml

Succo d'arancia (1/2) 75 ml

Arance 1 fetta

### Preparazione

Per preparare il Mimosa, spremete l'arancia -circa mezza e versatene il succo in un flute

Aggiungete lo spumante Brut ben freddo.

Dall'arancia rimanente ricavate una fetta a forma di mezzaluna , incidendo leggermente la fettina in modo da poter applicare la rondella sul bicchiere.



**Bloody Mary**

## FINGERFOOD

### Ingredienti

45 ml di vodka  
90 ml di succo di pomodoro  
succo di limone fresco  
poche gocce di Salsa Worchestershire  
poche gocce di Tabasco  
sale  
pepe  
ghiaccio  
sedano (per la decorazione)

### Preparazione

Per preparare il Bloody Mary versate il succo di pomodoro nello shaker. Spremete il limone.

Procedete aggiungendo qualche goccia di tabasco e salsa Worchestershire. Poi, aggiungete sale e pepe. Mescolate gli ingredienti nello shaker con l'aiuto di un bar spoon. Versate a questo punto la vodka con un jigger, il dosatore che vi permette di controllare con precisione le dosi degli ingredienti per un risultato equilibrato. Aggiungete qualche cubetto di ghiaccio direttamente nello shaker. Miscelate con la tecnica del Trowing, ossia versando da uno shaker all'altro per più volte. Aprite lo shaker e nella parte dal quale il cocktail viene versato bloccate il ghiaccio con uno strainer, accessorio da bar, usato per rimuovere il ghiaccio dai cocktail dopo essere stati miscelati o agitati. Filtrate quindi il cocktail in un tumbler alto. Completate il vostro Bloody Mary decorandolo con un gambo di sedano.



**Negroni Cocktail**

## FINGERFOOD

**Tempo di prep.:** 5 min

### Ingredienti

30 ml Gin

30 ml Bitter Campari

30 ml Sweet Red Vermouth

### Preparazione

Riempire il bicchiere di ghiaccio (il bicchiere adatto sarebbe un Old Fashioned)

Versare uno ad uno i tre liquori in ordine di gradazione (dal più alcolico al meno alcolico)

Mescolare con delicatezza, per evitare alterazioni del gusto

Guarnire con mezza fetta d'arancio



Spritz

## FINGERFOOD

### Ingredienti

9 cl di Prosecco D.O.C

6 cl di Aperol

3 cl di soda

1 Fetta di arancia

### Preparazione

Riempi il calice di ghiaccio

Versa 3 parti di Prosecco D.O.C. (9cl)

Aggiungi 2 parti di Aperol (6cl)

Completa con una parte di soda (3cl)

Guarnisci con una fettina di arancia



Martini cocktail

## FINGERFOOD

**Porzioni:** 1 | **Tempo di prep.:** 5 min

### Ingredienti

6 cl Gin  
dry 1 cl Vermouth  
scorza 1 scorza Limoni  
1 manciata Olive verdi

### Preparazione

Versate tutti gli ingredienti in un Mixing glass con un poco di ghiaccio.  
Miscelate bene tutto e versate il cocktail in una coppetta.  
Completate con qualche spruzzo di limone. Scorza di limone a guarnire e oliva.

# Amuse Bouche



**Bocconcini di pescatrice e bacon su crema di piselli**

## FINGERFOOD

**Porzioni:** Per due persone | **Tempo di prep.:** 30 min | **Cottura:** 20 min

### Ingredienti

Rana pescatrice: 250g  
Bacon: 4 fette  
Piselli: 250 g  
Cipolla: 1/2  
Olio extravergine di oliva: q.b.  
Sale: q.b.  
Pepe: q.b.  
Acqua o brodo: 150 ml

### Preparazione

1. Tagliare le fette di bacon metà, Tagliare la rana pescatrice a cubetti, quindi avvolgerla nel bacon e tenerla ferma con uno stuzzicadenti;
2. Cuocere in forno a 200 per 10 minuti; Rosolare la cipolla in casseruola;
3. Aggiungere i piselli, salare e pepare, coprire con acqua o brodo, e cuocere per 10 minuti, quindi frullare e tenere da parte;
4. Impiattare la crema alla base del piatto e completare con i bocconcini di pescatrice al bacon.



**Cappunadda Tabarchina**

## FINGERFOOD

### Ingredienti

2 gallette del marinaio

2 facusse

Una decina di pomodori cherry

Mezza cipolla rossa tagliata sottilissima

Capperi

Qualche foglia di basilico

Tonno fresco sbollentato

olio evo

sale

pepe

### Preparazione

Lavate e tagliate la facussa e i pomodori a pezzetti e metteteli in una ciotola , aggiungete la cipolla, il tonno spezzettato, capperi ,e basilico.

Prendete le gallette e reidratatele sotto l'acqua corrente, tagliatele grossolanamente con le mani o con l'aiuto di un coltello e unite il tutto all'insalata. Insaporite con del buon olio, salate e pepate e date una bella mescolata in modo che gli ingredienti prendano sapore.

Lasciarla un ora a riposare per farla insaporire bene poi servilo .



WPS Photos

**Carpaccio Di Spigole Con Emulsione Di Olio, Lime, E Pepe Rosa**

## FINGERFOOD

### Ingredienti

1000g Spigole freschissimo e correttamente abbattuto

3/4 lime

Q/B Sale & Pepe

Q/B Peperoncino Fresca

Q/B Pepe rosa

Q/B Olio EVO

### Preparazione

Pulite il spigole eliminando la testa e le pinne del dorso e della pancia. Incidete a pinna caudale e con un coltello affilato eliminate la pelle. Con lo stesso coltello ricavate delle fette sottilissime dal filetto.

Preparate un'emulsione con l'olio, il succo dei lime, il pepe rosa e il peperoncino.



**Gelèe di Pomodoro**

## FINGERFOOD

### Ingredienti

1 goccio di gin  
4 fogli di gelatina  
250 ml succo di pomodoro  
Q/b sale e pepe

### Preparazione

Scaldiamo metà del succo di pomodoro ed uniamo la gelatina ammollata in acqua e strizzata. La facciamo sciogliere per bene, poi uniamo l'altra parte di sugo, in cui prima mettiamo il gin, sale e pepe



Spugna al prezzemolo e colatura di alici

## Ingredienti

2 uova intere  
1 tuorlo  
80 g di farina 00  
3 cucchiaini di prezzemolo tritato  
2 cucchiaini di colatura di alici  
300 g di maionese  
2 spicchi d'aglio  
Q.b di sale e germogli freschi

## Preparazione

Prepara il composto per creare la spugna prendendo una ciotola dove metterete le uova intere, il tuorlo e un pizzico di sale. Sbatti le uova per bene con una frusta fino ad ottenere un composto fluido al quale aggiungerai gradualmente la farina setacciata. Unisci il prezzemolo tritato finemente, la colatura di alici e amalgama per bene usando un frullatore ad immersione. Frulla ottenendo un composto di verde brillante. Travasa il composto ottenuto nel sifone filtrandolo. Chiudi il sifone, agita energicamente, dai due cariche di gas e riponi in frigorifero per un'ora.

Freddato per bene agitalo nuovamente, monta il beccuccio più largo e sifona il composto spumoso in due bicchieri riempiendoli per i due terzi. Metti i bicchieri nel microonde alla massima potenza e cuoci per un minuto. Estrai il contenuto dai bicchieri e passa il tutto in forno a 90°C per 20 minuti a disidratare .

Durante la cottura frulla l'aglio e mischialo con cura alla maionese aromatizzandola. Estrai la spugna al prezzemolo e colatura di alici dal forno. Guarnisci ogni bocconcino con una punta di maionese all'aglio e finisci con un germoglio fresco.



Zuppa di pane sarda

## FINGERFOOD

### Ingredienti

4-5 Fette di pane raffermo

Q/b Brodo di pecora

Pecorino sardo

q.b. Fette di pomodoro

olio

sale

### Preparazione

1. Ammollate un po' il pane nel brodo di pecora.
2. Sistematelo in una teglia da forno coperto con pomodoro a fette , olio, sale e pecorino, alternate un paio di strati.
3. Infornate a 180° per circa 20 minuti



Alici marinate

## Ingredienti

150 g Alici fresche abbattute  
150 g Aceto di vino bianco  
50 g Acqua  
20 g Sale  
300 g Olio extravergine d'oliva  
1 spicchio Aglio  
1 Peperoncino fresco  
1 ciuffo Prezzemolo

## Preparazione

1. Se non hai trovato le alici pulite, procedi così: elimina la testa e le interiora, poi aprile a libro, estrai la lisca e dividi i due filetti oppure, se preferisci, lasciali attaccati.
2. Trita il prezzemolo e il peperoncino, poi taglia a fettine l'aglio sbucciato.
3. Disponi le alici in un recipiente abbastanza ampio da far sì che restino tutte immerse nel liquido. Quindi sciogli il sale nell'acqua mischiata all'aceto di vino bianco, poi versa il tutto sopra le alici, copri con pellicola e lascia marinare per 2-3 ore in frigorifero.
4. Trascorso questo tempo elimina il liquido e tamponale con la carta assorbente da cucina, poi disponile in un recipiente a strati alternati, prima in verticale e poi in orizzontale, distribuendo su ogni strato un po' di peperoncino, aglio, prezzemolo e olio. Alla fine della stratificazione, l'olio dovrà ricoprirle totalmente. Tienile in frigorifero ben coperte per almeno 1 giorno prima di consumarle. Le tue alici marinate sono pronte!