



Speciale: Ricette facili e veloci per un buffet informale

Vi state organizzando per un giugno pieno di occasioni sportive da vivere insieme agli amici? Tra il tennis super del Roland Garros, Wimbledon e l'imperdibile europeo di calcio, le serate da trascorrere in compagnia davanti alla tv, spaparanzati sul divano a ridere e tifare, saranno tantissime. E volete guardare le partite a stomaco vuoto forse? Giammai! Ecco un po' di ricette adatte a un buffet informale, da mangiare senza troppi fronzoli davanti alla tv, magari accompagnando il tutto con una bella birra o una bibita ghiacciata! Sono tutte ricette da buffet informale che si possono preparare per tempo e gustose anche a temperatura ambiente. Eccole!

Vi ricordo che nel mio blog [Una Riccia ai Fornelli](http://blog.giallozafferano.it/ricciaifornelli/) troverete tante altre idee per i vostri buffet o aperitivi in compagnia.

Fate un salto anche nella mia [Pagina Facebook](#), c'è un album dedicato alle ricette per buffet con i link alle ricette!

La focaccia: un grande classico

Non c'è buffet, aperitivo, "stuzzicata" in compagnia in cui non ci stia bene una bella focaccia. Non vi preoccupate se non avete tempo di farla in casa, con un rotolo pronto e ingredienti di qualità, il risultato sarà comunque ottimo!



Ingredienti:

1 Rotolo pronto di focaccia oppure

1 Panetto di impasto per focacce:

350 g farina, 15 g lievito di birra, 1 cucchiaio di olio extravergine d'oliva, 1 dl d'acqua circa, sale.

Il lievito va stemperato in un poco d'acqua tiepida, poi si unisce alla farina disposta a fontana, insieme all'olio e al sale. Si forma una palla d'impasto morbido ed elastico aggiungendo poco per volta altra acqua tiepida. Poi si lascia il tutto a lievitare, in un luogo riparato da correnti (il forno scaldato a 60°C e poi spento può andare bene), coperto da un canovaccio umido. La palla d'impasto sarà pronta quando avrà raddoppiato il suo volume. Si stende aiutandosi con un mattarello infarinato e mettendolo sulla placca del forno o in una teglia bassa.

Per la farcitura, lasciate libera la fantasia! Potete lasciarla così, condendo la superficie solo con olio e sale, per servirla magari con una scelta di insaccati e salumi o direttamente farcita da voi, oppure condirla prima di infornarla: ortaggi e verdure, cipolla, patate, pomodori, formaggi molli come lo stracchino... insomma, ogni condimento è valido, se ci piace! ;)



Nel mio blog ho inserito quattro varianti della Focaccia:

1. **Zucchine:** 1 mozzarella (100-150 g), 1/4 di cipolla bianca (facoltativa), 1 ciuffo di basilico, q.b. Olio evo, sale, pepe.

Ho preparato le zucchine, mondandole e tagliandole a bastoncini. Se avete i fiori, lavateli e tagliate anche loro a listarelle. Poi si fa la mozzarella a dadini. Se volete aggiungere un tocco di sapore in più, affettate in modo sottilissimo un pezzo di cipollotto o cipolla bianca e unitela alle zucchine.

Ho mescolato le zucchine, i fiori e la mozzarella in una ciotola capiente, condito con olio, sale e pepe. Ho aggiunto il basilico tagliato a pezzettini con le mani e ho lasciato riposare, per fare insaporire le zucchine con la mozzarella e il basilico. Poi ho steso l'impasto in una teglia unta d'olio, ho condito la focaccia anche sopra spennellandola con un poco d'olio e ho distribuito il condimento in tutto l'impasto. Ho cotto nel forno ventilato a 200°C per circa 20-25 minuti.

2. **Rosmarino:** q.b. olio evo, sale grosso, rosmarino fresco.

La più semplice ma anche una delle più amate. Ho disposto l'impasto nella placca del forno lievemente unta d'olio, l'ho schiacciata leggermente con le dita e l'ho rimessa a lievitare per un'altra mezz'oretta. Infine ho acceso il forno a 200°C e mentre raggiungeva la temperatura ho condito la focaccia con gli aghi di rosmarino, l'olio evo e un po' di sale grosso. Ho infornato nel forno ventilato caldo per circa mezz'ora (i tempi di cottura dipendono dal forno).

3. **Pomodoro:** 300 g di pomodori, 3 foglie di basilico, q.b. origano, sale, olio evo.

Per fare la focaccia con pomodoro si dispone l'impasto nella teglia unta d'olio o sulla placca del forno. Si dispone il pomodoro a fette e si ricopre completamente la focaccia. Si spolvera con un pizzico di sale, si condisce con l'origano e il basilico sminuzzato. A completare si aggiunge un filo d'olio. Poi in forno per circa 30 minuti a 200° C.

4. **Patate:** due patate di medie dimensioni, un rametto di rosmarino fresco, q.b di olio evo, sale e pepe a scelta.

Ci sono due metodi per fare la focaccia con le patate: utilizzarle crude o dargli una sbollentata veloce prima di infornare. Io ho scelto il secondo metodo, per assicurarmi di avere le patate ben cotte a cottura ultimata della base di focaccia. Ho tagliato le patate a fettine molto sottili e le ho scottate in acqua bollente e salata per qualche minuto (basteranno 2-3 minuti non di più). Poi le ho condite con olio extravergine d'oliva e sale. Se piace, si può aggiungere anche il pepe. Ho acceso il forno ventilato a 200° C e mentre arrivava a temperatura ho assemblato la mia focaccia con le patate, stendendo la pasta in forma rotonda, facendo delle ondate con la punta delle dita in superficie e spennellandola generosamente con una miscela di olio, sale e acqua. Poi vi ho adagiato sopra le patate, sovrapponendole qua e là (son precotte quindi non c'è il problema che restino crude nella parte sovrapposta). Ho completato con gli aghi di rosmarino tritati grossolanamente al coltello e ho infornato: l'impasto fatto in casa deve cuocere per circa 30 minuti (tenete presente che ogni forno è diverso quindi il tempo potrebbe variare), per quello pronto basteranno circa 15-20 minuti (seguite le indicazioni sulla confezione).

Bon bon di pasta sfoglia: uno tira l'altro!

La pasta sfoglia è un grande alleato, forse il migliore, quando si organizzano aperitivi e buffet. Quasi tutte le preparazioni fatte con questo ingrediente versatile e facile da usare infatti, possono essere tranquillamente consumate a temperatura ambiente, qualche ora dopo la cottura senza perdere la fragranza e la bontà.

Queste piccole palline ripiene le ho chiamate bon bon: proprio come i famosi dolcetti, sono irresistibili e uno tira l'altro! Naturalmente il ripieno è a vostra discrezione, ecco come li ho fatti io!



Ingredienti:

1 rotolo di pasta sfoglia (ma va bene anche pasta di pane o pizza circa 350 g)

30 g di prosciutto cotto,

30 g di formaggio filante,

q.b. carciofini sott'olio,

30 g provoletta affumicata,

1 uovo per spennellare,

pirottini di carta.

Io ho deciso di fare alcuni bon bon "carnivori" e altri "vegetariani" per farli più vari. Avevo dei pirottini di carta piuttosto piccoli quindi con un rotolo di pasta sfoglia ne son venuti tantissimi.

Procedimento:

Ho preriscaldato il forno a 180 °C ventilato.

Ho steso la pasta sfoglia e ho preparato gli ingredienti, tagliando a pezzettini il prosciutto cotto e il formaggio (io ho usato del semplice Edamer), affettando sottilmente i carciofini sott'olio ben scolati e spezzettando anche la provoletta. Aiutandomi con un coppapasta piccolo (ma va benissimo anche un bicchiere) ho ritagliato un bel po' di dischetti di pasta sfoglia. Ho farcito i bon bon mettendo il dischetto nel cavo della mano: alcuni, come dicevo, con il prosciutto e il formaggio, altri con la provoletta e i carciofini.

Ho richiuso il dischetto di pasta sfoglia a pallina, stringendo bene i bordi e l'ho sistemato nel pirottino, con la parte sigillata sul fondo. Terminato di farcire tutti i bon bon, ho spennellato velocemente con il tuorlo d'uovo leggermente sbattuto e condito con un pizzico di sale. Ho infornato per circa 10 minuti nel forno caldo. I tempi di cottura dipendono dal forno: i bon bon saranno pronti quando sono belli gonfi e friabili al tatto.

W i fritti! Le polpette!

Cosa c'è di più goloso dei fritti? Chi riesce a resistere a questi bocconcini croccanti fuori e morbidi saporiti all'interno? Io mai, infatti per non cedere troppo alla tentazione, friggo pochissimo. Ma ogni tanto ci sta, è una "coccola" culinaria che facciamo a noi stessi e ai nostri cari. E le polpette, che siano quelle classiche di carne che ci faceva sempre nonna, o a base vegetale, sono golosissime anche da fredde. Quindi scaldiamo l'olio nella padella e via di polpette per tutti!



Ingredienti immancabili nelle polpette

1-2 uova,
4 cucchiaini di parmigiano, pecorino o grana grattugiato,
q.b. pangrattato, sale, pepe, prezzemolo tritato,
olio d'arachidi o olio per friggere.

- Polpette di melanzane:** per 20 polpette servono 900 g di melanzane nere.
Per prima cosa ho tagliato a dadini le melanzane. Ho portato a bollire una casseruola d'acqua, ho aggiunto il sale e fatto scottare per circa 5 minuti i dadini. Li ho scolati e lasciati nel colapasta una decina di minuti, con un peso sopra, così che potessero liberarsi di tutta l'acqua in eccesso. Poi ho condito le melanzane con un uovo leggermente sbattuto, il parmigiano, il sale e una bella macinata di pepe nero. Siccome l'impasto risultava un po' troppo molle, ho aggiunto qualche cucchiaino di pangrattato per compattarlo lasciandolo comunque morbido. Per preparare queste buonissime polpette di melanzane ho grattugiato io il pane, usando un panino non del tutto raffermo, aiutandomi con il mio fido robotino: ne è venuto fuori un bellissimo "truciolato" di pane, morbidissimo e voluminoso. La differenza col solito pane grattugiato è venuta fuori con la frittura: croccantissima e asciutta, davvero corposa. Ho scaldato un bel po' di olio di arachidi in una pentola non troppo ampia e con i bordi alti e quando era ben caldo vi ho immerso le mie polpette. Ho lasciato che si dorassero prima di girarle, e le ho tolte in pochi minuti, quando la doratura era bella uniforme. Sono ottime sia calde, sia fredde. Mantengono la loro croccantezza e soprattutto il loro sapore. Il pane, grattugiato in quel modo, ha dato alle polpette una superficie particolare, non uniforme, ruvida e super-croccante, uno spettacolo!
- Polpette di melanzane filanti:** 900 g di melanzana nera, qb. scamorza dolce o affumicata o altro formaggio che fonde a cubetti.
Il procedimento è lo stesso delle polpette di melanzane classiche, solo che i dadini cotti e scolati di passano nel food processor, in modo da ottenere una bella crema di melanzane. Poi il composto si condice: si aggiunge l'uovo sbattuto, il pecorino grattugiato, il pangrattato per migliorare la consistenza. Poi si assemblano le polpette o le crocchette: si taglia il formaggio a dadini o a listarelle (potete scegliere il formaggio che preferite, dolce, piccante, affumicato, l'importante è che fili), si prende una manciata di impasto nel cavo della mano, si fa uno spazietto per il formaggio e poi si richiude, formando una pallina o un cilindretto. Infine si scalda un bel po' di olio di arachidi in una pentola non troppo ampia e con i bordi alti e quando è caldo si mettono a friggere le polpette di melanzane filanti. Saranno pronte in pochi minuti, quando la doratura è bella uniforme. Sono perfette calde, naturalmente, con il cuore morbido e filante. Ma non sono affatto male nemmeno fredde perché restano croccanti e saporite, con il formaggio ad aggiungere gusto.



3. **Polpette di zucchine:** 2 zucchine grandi, 1 carota, 2 uova, qualche foglia di basilico o menta freschi, niente formaggi grattugiati.

Insieme alle zucchine abbiniamo la carota, per aggiungere un tocco di colore in mezzo a tutto quel verde e poi per dare alle polpette di zucchine una piacevole e non invasiva nota croccante, perché utilizzeremo i nostri ingredienti crudi, quindi la carota resterà leggermente più consistente della zuccina al termine della frittura.

Per prima cosa ho lavato e spuntato le zucchine, lavato, spuntato e pelato la carota, sciacquato e asciugato le foglie di basilico. Io non avevo la menta, peccato perché trovo che ci stia davvero bene con la zuccina accentuandone il gusto di per sé delicatissimo, provatela e poi fatemi sapere! Io ho utilizzato il mio robot da cucina per tagliare le zucchine a julienne, con il disco apposito che però non le fa sottilissime. Praticamente ho tagliato le zucchine in tre parti e ne ho fatto dei bastoncini sottili ma non troppo. Se non avete un food processor e non volete tagliare col coltello, le polpette di zucchine verranno benissimo anche se utilizzerete una grattugia dal lato della julienne, appunto, anche se saranno più sottili delle mie andranno bene comunque. Ho fatto a julienne anche la carota, poi l'ho versata su un tagliere e con il coltello l'ho sminuzzata ben bene: non ho fatto un trito, altrimenti avrei perso l'effetto "coriandolo" colorato che volevo dare, ma i cubetti erano piuttosto piccoli. Poi ho messo tutto in una ciotola e ho preparato il composto per le mie polpette di zucchine, condendolo solo con il sale, le foglie di basilico spezzettate e le due uova. Ho mescolato ben bene e ho regolato la consistenza aggiungendo poco pan grattato per volta. Non esageriamo con il pane perché le nostre polpette di zucchine devono essere croccanti fuori e morbide dentro, mi raccomando!

Aiutandomi con la forchetta ho raccolto un poco di composto per volta e ho formato le polpette di zucchine nel palmo della mano, compattandolo con attenzione. Ho passato ciascuna polpetta nel pangrattato. Nel frattempo in una pentola dai bordi alti ho fatto scaldare a fuoco vivace un bel po' di olio per fritti (in alternativa va benissimo quello d'arachidi) e quando l'olio era ben caldo ho fritto le mie polpette un poco alla volta. Le polpette di zucchine saranno pronte dopo circa 5 minuti.

4. **Polpette di pollo (o tacchino) e spinaci:** 300 g di polpa macinata di pollo (o di tacchino), 200 g di spinaci freschi (6 cubetti surgelati).

La preparazione delle polpette di pollo e spinaci deve cominciare con gli spinaci: li faccio cuocere in un'ampia padella antiaderente, condendoli con un filo d'olio evo e sale. Una volta pronti, li lascio raffreddare e poi li tritavo al coltello. Se si usano quelli surgelati, meglio farli scongelare e poi passarli in padella con olio e sale.

Poi, si prepara il composto: si sgrana la carne macinata con una forchetta, la si condisce con l'uovo e sale e pepe a piacere. Se vi piace, unite anche un cucchiaio di Grana o Parmigiano grattugiato e mescolate bene. Poi si completa aggiungendo gli spinaci tritati e mescolando bene. Se il

composto delle polpette di pollo e spinaci sembra troppo molle, si aggiunge un poco di pane grattugiato finché non diventerà morbido ma non troppo umido.

Quasi pronte: si mette un bel po' di pane grattugiato in un piatto, si formano le polpette e si impanano ben bene. Io ho usato il pangrattato non troppo sottile, che diventa croccantissimo in frittura e dà un sapore davvero unico alle polpette. Ultimo passaggio: si fa scaldare abbondante olio per friggere in una pentola, meglio se con i bordi alti, e si friggono le polpette di pollo e spinaci finché non saranno ben dorate.

Le mini quiche col caprino, semplici e speciali.

Una ricetta facile facile ma che vi farà fare una bella figura con gli ospiti, delle mini quiche con pomodorini e caprino da servire nei vostri buffet. Come sempre, a rendere tutto molto semplice è la pasta sfoglia. Queste tartellette verranno perfette anche con la pasta brisè. Il tocco di gusto in più lo dà l'aceto balsamico, con cui condiremo i pomodorini prima di passarli in forno. Ma facciamo le cose con ordine!



Ingredienti per 6 mini quiche:

impasto (io ho usato la pasta sfoglia pronta, va benissimo anche la brisè): 250 g farina, 125 g burro freddo, 1 tuorlo d'uovo, 3-4 cucchiaini di acqua ghiacciata, 1 cucchiaino di sale;

pomodorini al forno: 100 g di pomodori ciliegini con i rametti, 3 cucchiaini di aceto balsamico (io ne ho messo meno, ho quello super concentrato), 1 cucchiaino di olio evo, 1 pizzico di zucchero, 1 pizzico di sale;

ripieno: 100 g di formaggio caprino, 4 uova extra

large (io ne ho usato uno solo! Ideale secondo me è usarne 2), 200 g di Crème fraîche (panna acida – avevo dimenticato di acquistarla, ho rimediato con il latte a cui ho aggiunto un generoso cucchiaino di formaggio spalmabile), sale, pepe.

Se decidete di preparare l'impasto per le vostre mini quiche contate che la pasta dovrà riposare in frigorifero per circa 40 minuti in totale. Io avevo un rotolo di pasta sfoglia già pronta e ho usato quella, le mini quiche sono venute benissimo. La prossima volta proverò a farle con la brisè. Ecco le istruzioni per l'impasto: mettere insieme la farina, il burro e il sale in una ciotola o nel food processor e mescolare (nel robotino usare la funzione "pulse") fino ad ottenere un impasto sbriciolato. A quel punto aggiungere il tuorlo e l'acqua un cucchiaino per volta e mescolare fino ad ottenere una palla. Avvolgerla nella pellicola e far riposare in frigo. Dopo 15 minuti potete preparare i gusci delle mini quiche con pomodorini e caprino, stendendo la pasta e tagliando dei cerchi per poter foderare gli stampini, che andranno rimessi in frigo per altri 20 minuti.

La preparazione dei pomodorini è semplice ma richiede molto tempo, perché sono "slow-roasted", ovvero cotti lentamente nel forno. Io ovviamente non avevo 45 minuti di tempo per far seccare i pomodorini e ho utilizzato il microonde (5 minuti a 650 w, teglia coperta). Il risultato, onestamente, non è proprio lo stesso soprattutto esteticamente, ma il gusto sarà ugualmente incredibile. Se li fate lentamente, preriscaldate il forno ventilato a 200°C. I pomodorini vanno sistemati in una piccola teglia, irrorati con l'aceto balsamico, l'olio evo, conditi con lo zucchero e il sale e infornati per 30-45 minuti, finché non si saranno avvizziti ma mantenendo la loro forma. Non toglieteli dal rametto.

Per fare le mini quiche sbattere le uova, unire la panna acida, condire con sale e pepe a piacere. Per prima cosa bisogna sistemare 2-3 pomodorini (col loro rametto) negli stampini, versare il composto di uova e panna acida (o latte) e infine completare con il caprino tagliato a cubetti.

Infornare a 180°C ventilato per circa 10 minuti (seguite la cottura, ogni forno è diverso quindi potrebbero cuocere in meno tempo). Servire a temperatura ambiente.

Queste mini quiche con pomodorini e caprino sono carine da servire come antipasto o aperitivo, e dato che vanno servite fredde, sono ideali anche in un buffet.

Torte salate e rustici, che passione!

Chiudo questa piccola raccolta di ricette per un buffet informale con una torta salata da preparare al microonde, velocissima da farcire e soprattutto da cucinare, e con un rotolo ripieno di verdure di stagione, da servire affettato, colorato e goloso.



Ingredienti per la torta rustica mediterranea

- 1 rotolo di pasta sfoglia rotonda,
 - 2 pomodori cuore di bue,
 - 2 mozzarelle,
 - q.b. sale, origano, olio evo,
 - 1 manciata di olive verdi denocciolate.
- Facoltativi e a seconda dell'ispirazione: capperi, alici, olive nere, funghetti sott'olio...

Ho steso la pasta sfoglia nel piatto crisp, lasciandoci la carta forno che c'è di solito in dotazione e tagliandone l'eccesso con le forbici. Ho affettato la mozzarella e l'ho condita semplicemente con un pizzico di sale. Ho lavato e affettato i due pomodori e anche questi li ho salati e poi li ho conditi con un'abbondante spolverata di origano. Ho disposto le fette di mozzarella sul fondo della pasta sfoglia che avevo precedentemente bucherellato con i rebbi di una forchetta, ci ho messo sopra le fette di pomodoro e ho completato con una manciata di olive verdi denocciolate tagliate a rondelle e un filo di olio evo.

Ho messo a cuocere nel microonde con la funzione "crisp" per 11 minuti. Il risultato è una torta rustica dorata, fragrante e profumata proprio come quella cotta nel forno tradizionale. Una volta terminato il tempo di cottura, ho lasciato la torta rustica nel piatto, fuori dal fornello, per qualche altro minuto di riposo. La torta rustica mediterranea è ottima anche servita fredda, quindi è perfetta, tagliata a fette, per una cena informale davanti alla tv o un buffet.

Se non avete il forno a microonde potete cuocere la torta rustica alla maniera consueta, infornandola a 170-180° per circa 25 minuti nel forno ventilato.



Ingredienti per lo strudel salato con verdure

- 1 rotolo di pasta sfoglia (rotonda o rettangolare non fa gran differenza),
- 300 g circa di verdure: 1 zucchina piccola, ½ melanzana nera, ¼ di peperone rosso, ¼ di peperone giallo.
- 4 sottilette o altro formaggio filante,
- q.b. olio evo, sale,
- 1 goccio di latte (facoltativo).

Ho lavato e mondato gli ortaggi. Ho poi tagliato la zucchina a rondelle, la melanzana a fette abbastanza sottili, i peperoni a spicchi. Ho messo a scaldare la bisticchiera sul fornello l'ho leggermente unta con un goccio di olio evo e ho grigliato tutte le verdure, regolando di sale solo a fine cottura. Se avete una bella griglia sul barbecue, usate quella, gli ortaggi acquisiranno anche un buon profumo di abbrustolito!

Una volta pronte le verdure grigliate, ho tagliato le melanzane e i peperoni a quadrati. Se preferite, eliminate a questo punto la pelle dei peperoni, che saranno più digeribili. Quando melanzane, zucchine e peperoni si sono raffreddati, ho assemblato lo strudel salato con verdure.

Ho steso la pasta sfoglia, che avevo tolto dal frigo qualche minuto prima, e ho disposto tre sottilette nella parte centrale (la mia sfoglia era rotonda). Sopra ho messo gli ortaggi, espandendomi anche ai lati, lasciando però due-tre dita di pasta sfoglia libera sulla circonferenza. Ho tagliato in quattro parti l'ultima sottiletta e le ho disposte sulle verdure che avevo disposto lateralmente rispetto alla parte centrale della pasta sfoglia. Ho quindi proceduto alla chiusura dello strudel: ho "rimboccato" la sfoglia nella parte centrale e poi ho arrotolato i lembi. Per sigillare ho usato un poco di latte, spennellandolo e premendo delicatamente con i polpastrelli per far aderire bene le due parti. Ho spennellato leggermente anche il resto dello strudel e ho infornato a 170° C ventilato per 15 minuti. Una volta tolto dal forno, ho servito lo strudel salato con verdure dopo averlo lasciato assestare e raffreddare per alcuni minuti. Affettatelo solo quando si sarà raffreddato almeno un pochino!

o