

A P E R I B O O K

8 ricette creative e golose consigliate da Carrefour
e Al.ta Cucina per goderti il tuo perfetto aperitivo a casa!

IL MANIFESTO

DELL'



- 1** L'**APERITIVO** è un rito originale della tradizione italiana che accosta a una bevanda un prodotto alimentare o una preparazione gastronomica ad essa abbinata
- 2** L'**APERITIVO** si tiene in due momenti diversi della giornata, sia nella vita domestica, che nei luoghi di consumo: prima del pranzo e prima della cena, non divenendo un sostitutivo dei due pasti
- 3** Per garantire lo spirito italiano di questo attimo di gusto, l'**APERITIVO** deve essere Made in Italy almeno al 50%, ovvero almeno la metà degli ingredienti utilizzati per l'abbinamento deve essere prodotta in Italia e l'origine italiana dei prodotti impiegati deve essere garantita attraverso la tracciabilità della filiera di produzione
- 4** L'accostamento tra le bevande e i prodotti alimentari che deve lasciare spazio alla creatività di chi lo realizza - deve valorizzare gli ingredienti e trasformare l'assaggio in esperienza, stimolando un'occasione di racconto dei prodotti italiani

5 La qualità dell'**APERITIVO** non è misurata dalla quantità del beverage o del food somministrato, ma dalla qualità della proposta di abbinamento e dei singoli elementi che lo compongono, che diviene garanzia per il consumatore

6 L'**APERITIVO** è l'occasione per accostare il mondo delle bevande, dei prodotti agroalimentari e della cucina italiana alle tradizioni del beverage, del food e delle cucine internazionali, privilegiando le best practice alimentari del mondo, tra cui la Dieta Mediterranea

7 L'**APERITIVO** è un momento nel quale sperimentare scelte sostenibili, sia dal punto di vista degli strumenti e delle tecniche di somministrazione, che nell'uso di ingredienti stagionali e/o prodotti da aziende caratterizzate da un'attenzione alla sostenibilità produttiva, ambientale e sociale

8 Un ruolo fondamentale nella diffusione e valorizzazione dell'**APERITIVO** è svolto dai luoghi e dai professionisti della somministrazione, che con il loro lavoro devono trasmettere i valori dell'accoglienza, della qualità, della tipicità e della creatività italiane

9 L'**APERITIVO** offre una cornice conviviale per la contaminazione con altri campi della cultura, dalla musica al design, dall'arte alla moda

10 L'**APERITIVO** è uno strumento di divulgazione dello stile di vita e del gusto italiano che permette di creare nuove opportunità di consumo per i prodotti di origine e produzione italiana nei mercati internazionali

VOL-AU-VENT ALLA MOUSSE DI GORGONZOLA, NOCI E BACCHE ROSSE



VINO CONSIGLIATO

Prosecco Docg Colle dei Bugni
Terre d'Italia
Colesel Spumanti

INGREDIENTI x4

2 rotoli pasta sfoglia
1 uovo XL
250 g Gorgonzola DOP dolce Terre d'Italia*
2 cucchiai latte
q.b. noci
q.b. bacche rosa



PROCEDIMENTO

Stendere la pasta sfoglia e ricavare con un taglia biscotti tondo (diametro di 5 cm) 24 forme tonde. 12 andranno lasciate intere e 12 diventeranno degli "anelli", una volta eliminata la parte centrale con un taglia biscotti dal diametro di 3 cm. Sovrapporre gli anelli alle forme tonde e spennellare con poco tuorlo sbattuto con sale e una goccia di latte. Cuocere per circa 20 minuti in forno preriscaldato in modalità statica a 190°C, fino a doratura dei vol-au-vent, che in cottura cresceranno assumendo la loro classica e caratteristica forma a cestino. Frullare il gorgonzola con 2 cucchiai di latte e inserire la crema in una sac à poche. Riempire i vol-au-vent con la crema al gorgonzola, aggiungendo su ciascuno il gheriglio di metà noce e bacche rosa a piacere.



MINI ARANCINE DI RISOTTO CON ZUCCA E TALEGGIO



VINO CONSIGLIATO

Trento Doc Cime d'Oro
Terre d'Italia
Cesarini Sforza

INGREDIENTI x4

Per il risotto alla Zucca:

60 g scalogno a cubetti
30 g olio evo
250 g zucca
40 g vino bianco secco
320 g riso carnaroli
400 g acqua calda
300 g brodo vegetale
1 cucchiaino sale fino
2 cucchiai Parmigiano Reggiano
20 g burro (per la mantecatura)

Per le arancine:

120 g Taleggio D.O.P. Terre d'Italia*
q.b. pangrattato
2 uova piccole
1 pizzico sale fino
1 l olio di semi di girasole



PROCEDIMENTO

In una pentola far appassire lo scalogno con l'olio evo. Dopo qualche minuto, aggiungere il riso e lasciarlo tostare 2 minuti. Sfumare con il vino bianco. Aggiungere i cubetti di zucca e lasciar rosolare 8 minuti circa. Aggiungere un mestolo per volta di brodo e di acqua, alternandoli, e ultimare la cottura del risotto. Mantecare con il Parmigiano e il burro e aggiungere il Taleggio a cubetti. Lasciar riposare il risotto in una teglia fino a completo raffreddamento. Trasferirlo in frigorifero appena non sarà più caldo. Bagnandosi le mani prelevare piccole quantità di risotto (circa 30 g ciascuna) creando delle palline grandi quanto le olive ascolane. Passarle nell'uovo sbattuto prima e nel pangrattato poi. Friggerle per immersione in abbondante olio di semi ad una temperatura di 172°C fino a doratura. Servire calde le arancine.



INSALATA FREDDA DI ORECCHIETTE ALLA PARMIGIANA



VINO CONSIGLIATO

Lugana Doc Cà del Leon
Terre d'Italia
Perla del Garda

INGREDIENTI x4

1 melanzana grande
20 pomodori piccadilly, o pachino o datterino
q.b. basilico fresco
q.b. origano, secco e fresco
6 spicchi aglio
q.b. olio evo
150 g ciliegine di mozzarella di bufala
q.b. sale fino
250 g Orecchiette di Puglia Terre d'Italia*



PROCEDIMENTO

Foderare una piccola teglia con carta forno e aggiungere i cubetti ricavati da una melanzana con un filo d'olio extra-vergine di oliva, sale fino e basilico fresco. Cuocere in forno preriscaldato in modalità ventilata per circa 20 minuti a 200°C, fino a quando i cubetti di melanzana non saranno ben dorati. Lasciarli quindi raffreddare. Lavare i pomodorini e tagliarli in 4 o 6 parti. Nel frattempo, lessare le orecchiette al dente, scolarle e condirle con un filo d'olio. Aggiungere alle orecchiette le melanzane raffreddate tiepide, i pomodori conditi con poco olio, sale fino ed origano secco e fresco, eventualmente ancora un filo d'olio, una macinata di pepe nero (se piace) basilico fresco e le perline di mozzarella.



MINI BACON BURGER



VINO CONSIGLIATO

**Bolgheri Doc Campinovi
Terre d'Italia**

Tenuta Le Colonne, Dievole

INGREDIENTI x4

125 g farina tipo 0

125 g farina tipo 00

3 cucchiaini zucchero semolato

1/2 cucchiaino sale fino

175 ml latte

4 g lievito di birra liofilizzato

2 cucchiai olio evo

1 uovo piccolo

q.b. semi di sesamo bianco

q.b. Hamburger di Chianina Terre d'Italia*

q.b. lattughino

q.b. cheddar a fette

q.b. bacon a fettine

q.b. pomodori rossi oblungi



PROCEDIMENTO

Aggiungere al latte tiepido 2 cucchiaini di zucchero, 1 cucchiaino di farina, il lievito e mescolare. Lasciare riposare per 10 minuti circa, finché non si inizierà a formare della schiuma. Nel frattempo, mescolare le due farine in una ciotola capiente con il sale e l'olio. Versare il latte col lievito nella farina e mescolare. Rovesciare sul piano di lavoro e impastare per 10 minuti, fino a ottenere un impasto liscio ed elastico. Formare una palla, metterla in una ciotola unta e incidere una croce in cima con un coltellino. Coprire con pellicola e lasciare lievitare in un luogo tiepido fino al raddoppio del volume, per circa 2 ore. Terminata la prima lievitazione, reimpastare e dividere l'impasto in una decina di palline da 20 g ciascuna, disponendole ben distanziate su una teglia foderata con carta forno. Coprire i micro buns appena formati con un panno di cotone, lasciandoli ancora lievitare per circa 40 minuti. Dopo aver spennellato i buns con l'uovo sbattuto e aggiunto una spolverata di semini di sesamo, infornare il tutto per circa 18 minuti in forno preriscaldato a 190°C in modalità statica. Nel frattempo, tagliare le fette di cheddar in quadratini, lavare le foglie di lattughino, tagliare le fette di pomodoro. Una volta cotti i panini, tirarli fuori dal forno e coppare l'hamburger. Cuocere i piccoli burger ricavati su una piastra antiaderente senza aggiungere sale ed olio, e comporre quindi i panini. A piacere aggiungere salse.



BRUSCHETTE CON STRACCIATELLA, PESTO DI RUCOLA, ACCIUGHE E FRUTTI ROSSI



VINO CONSIGLIATO

Alto Adige Doc Gewurztraminer
Koessler Terre d'Italia

Cantina Koessler

INGREDIENTI x4

- 1 baguette fresca
- 240 g Stracciatella di Puglia Terre d'Italia*
- 12 acciughe marinate al limone
- q.b. ribes
- q.b. pepe nero di mulinello
- 100 g rucola
- 50 g Parmigiano Reggiano
- 30 ml olio evo
- 6 mandorle pelate
- 4 cucchiaini acqua
- 1 pizzico sale fino



PROCEDIMENTO

Tagliare la baguette in fette oblique, spesse un dito, e abbrustolirle in forno, alla massima potenza per circa 8 minuti. Lasciarle raffreddare fuori dal forno. Preparare il pesto di rucola inserendo la rucola, le mandorle, l'acqua, il sale, l'olio ed il Parmigiano nel bicchiere di un piccolo mixer, frullando per 10-15 secondi, fino ad ottenere una crema omogenea. Comporre le bruschette spalmando sul pane uno strato generoso di pesto di rucola, sormontato da stracciatella di burrata, una macinata di pepe nero, un filetto di acciuga marinata e qualche bacca di ribes.



CESTINI DI PECORINO CON INSALATA DI POMODORINI MULTICOLORE



VINO CONSIGLIATO

Fiano di Avellino Docg Koerus
Terre d'Italia
Feudi di San Gregorio

INGREDIENTI x4

- 200 g Pecorino Toscano D.O.P. Terre d'Italia*
- q.b. pomodorini datterini multicolore
- 4 friggitelli verdi
- q.b. origano secco
- q.b. olio evo
- 4 fette pane in cassetta
- q.b. basilico fresco
- q.b. sale fino



PROCEDIMENTO

Far riscaldare sul fornello a fuoco medio una padella antiaderente. Distribuire sul fondo della padella circa due/tre cucchiari di Pecorino grattugiato. Con il dorso di un cucchiaio spandere il formaggio in modo da dargli la forma di un disco. Lasciare fondere dolcemente il formaggio fino alla formazione di bollicine in superficie e alla doratura dei bordi esterni. A questo punto, girare delicatamente la cialda aiutandosi con una spatola, proseguendo la cottura dall'altro lato solo per pochi minuti. Con una paletta, staccare la cialdina dalla padella lasciandola scivolare sopra una coppetta rovesciata, in modo che ne prenda la forma concava. Pressare delicatamente sui bordi della cialda con le mani per darle la forma desiderata, facendo attenzione a non scottarsi. I cestini si raffreddano in pochi minuti e diventano croccantissimi (e molto fragili). Coppare il pane in cassetta per porre un cerchietto alla base di ciascun cestino di Pecorino. Servirà a non far crollare la base dei cestini con il succo dei pomodori che dovranno contenere. Condire i pomodorini multicolore tagliati a dadini con origano secco, olio extravergine di oliva, un pizzico di sale fino, basilico fresco tritato sottile e friggitelli verdi crudi tagliati finissimi. Riempire i cestini di Pecorino con l'insalata di pomodorini e servire subito.



GIRELLE DI POLLO CON MOUSSE AI POMODORI SECCHI



VINO CONSIGLIATO

Etna Rosso Doc Sciarescure
Terre d'Italia
Nicosia

INGREDIENTI x4

6 fette di petto di pollo
150 g Pomodori secchi di Puglia sott'olio
Terre d'Italia*
3 cucchiai formaggio spalmabile
200 g bacon a fette



PROCEDIMENTO

Con l'aiuto di un batticarne, assottigliare le fette, pareggiandole in superficie e privandole di eventuali rimanenze di nervi e pelle. In un piccolo tritatutto ridurre in poltiglia i pomodori secchi, aggiungendo se necessario dell'olio per renderli cremosi. Amalgamare il trito di pomodori con il formaggio spalmabile. Spalmare su ogni fetta di petto di pollo il composto con una spatolina e arrotolare formando degli involtini. Avvolgere ciascun involtino con le fettine di bacon e cuocere in forno preriscaldato a 190°C per circa 25/30 minuti. Lasciar raffreddare e tagliare le rondelle di pollo, infilzandole su piccoli spiedini monodose.



CASONCELLI FRITTI CON SALSA AL PARMIGIANO



VINO CONSIGLIATO

Franciacorta Docg Brut Filari
del Lago Terre d'Italia
Quadra Franciacorta

INGREDIENTI x4

250 g Casoncèi della Bergamasca
Terre d'Italia*

1 l olio di semi di girasole

Per la Salsa al Parmigiano:

200 g Parmigiano Reggiano grattugiato

150 ml panna fresca liquida

1 pizzico sale fino

1 pizzico noce moscata macinata

1 pizzico pepe bianco



PROCEDIMENTO

Lessare i casoncelli in abbondante acqua salata per la metà del tempo di cottura indicato sulla confezione. Scolarli e lasciarli asciugare all'aria su un panno di cotone. Portare l'olio ad una temperatura di 172°C in un pentolino dai bordi alti e friggere i casoncelli pochi per volta fino a doratura. Scolare su carta assorbente. Preparare la salsa di Parmigiano Reggiano facendo sobbollire la panna fresca liquida in un pentolino antiaderente, versando il Parmigiano a pioggia e mescolando sempre fino a creare una fonduta. Regolarne il sapore con spezie a proprio gusto. Servire i casoncelli con piccoli bicchierini di Salsa al Parmigiano in cui intingerli.



APERI BOOK

Buon appetito e buona degustazione!