

Un antipasto (Finger Food) per Natale: Cestini di benvenuto



Vi sono piaciute le ricette per gli antipasti dei giorni scorsi?

Concludiamo oggi la piccola rassegna degli antipasti per le festività di Natale con una preparazione Finger Food. Il **Finger Food** comprende tutto il cibo che solitamente si mangia con le mani o con un limitatissimo uso di posate e, nelle sue varie forme, ben si abbina alle occasioni formali, ma soprattutto alle occasioni informali come pranzi e cene di famiglia o con gli amici...

Quella di oggi è una preparazione semplicissima e di grande effetto. Noi la proponiamo in versione "vicentina", con prodotti locali del nostro territorio, ma lasciamo naturalmente spazio alla vostra fantasia. Un'unica particolarità: un golosissimo **Salame ai fichi secchi e pistacchi** ad arricchire il tutto...



CESTINI DI BENVENUTO accompagnati al Prosecco Brut Bio La Costa

Preparazione: *facile*

Ricetta per: *6 persone*

Tempo: *30 minuti*

Costo: *medio*

Ingredienti:

per il salame ai fichi secchi e pistacchi:

- 150 gr di fichi secchi;
- 300 gr di gherigli di noci;
- 150 gr di mandorle sgusciate;
- 150 gr di pistacchi (meravigliosi quelli di Bronte)
- 10 gr di semi di anice;
- 10 gr di cacao amaro in polvere;
- 30 gr di miele;
- zucchero a velo.

per il cestino:

- grissini al kamut, olive... (quelli che più vi piacciono);
- alcune fettine di Speck di Asiago DOP, Sopressa di Valli del Pasubio DOP, Prosciutto cotto;
- triangolini di Formaggio Asiago DOP;
- insalata valeriana.



Preparazione:

Iniziamo dal salame ai fichi secchi. Tostate leggermente le noci e le mandorle in forno in maniera che sprigionino tutto il loro profumo. Passate i fichi secchi pian piano al tritacarne o al mixer per ridurli in pasta e successivamente passateli in una terrina. Aggiungete le noci e le mandorle tritate grossolanamente, i pistacchi interi, i semi di anice e iniziate ad impastare con le mani. A parte mescolate il miele con il cacao amaro ed aggiungetelo all'impasto. Amalgamate per bene il tutto finchè non risulterà un impasto omogeneo. Con l'aiuto di un foglio di carta forno date all'impasto la forma rotonda di un salame, spolverando con poco zucchero a velo per decorarlo con la tipica muffa nobile dei salumi.

Adesso impiattiamo. Con i grissini creiamo un cestino alternando i lati di posa degli stessi come in fotografia, ne serviranno circa dieci per ogni cestino. Creiamo un letto di valeriana sul fondo di ogni cestino e iniziamo a comporre i piatti: due o tre scaglie di formaggio Asiago DOP al primo angolo, una fetta di sopressa DOP al secondo, un nido di speck DOP Asiago al terzo ed infine un nido di prosciutto cotto nell'ultimo. Sistemate gli ingredienti in maniera colorata ed ariosa così da riempire per bene il cestino. Aggiungete infine al centro una o più fettine del salame ai fichi secchi e pistacchi che completerà la composizione..

Abbinamento:

Terminiamo la carrellata degli aperitivi con un vino italiano che si abbina in maniera eccellente: il [Prosecco Bio La Costa](#).

In un piatto composto da una pluralità di ingredienti, che passano dal dolce del formaggio al saporito dello Speck di Asiago, serve un'etichetta che li possa accompagnare tutti. Niente di meglio dunque di uno spumante Brut per accordare i vari gusti e portare un tocco di bollicine sulla vostra tavola.



Rodolfo Moro

Cantina "La Costa"

Villa Enrico

Fara Vicentino (VI)