

Coppette di grana al forno



Ingredienti

- (le dosi possono variare a seconda della grandezza desiderata per le coppette)
- 200 g grana grattugiato
- 100 g insalatina mista
- 1 uovo sodo
- 1 pomodoro
- 1 cetriolo
- 100 g speck a cubetti
- 100 g formaggio tipo Philadelphia
- 8 cucchiaini olio extravergine di oliva q.b.
- 1 limone
- sale

Antipasto di sicuro effetto per stupire in modo semplice.

scaldare il forno a 200°. Rivestire una teglia con carta da forno. Le coppette dovranno essere fatte una per volta: dividere il grana in 4 parti uguali, mettere una prima parte al centro della placca, dandogli una forma rotonda.



Infornare per circa 2 o 3 minuti, fino a che il formaggio sarà sciolto e dorato (ma non troppo altrimenti indurisce!). Staccare il grana aiutandovi con un coltello



e metterlo sulla scodellina capovolta per dargli la forma.



Far raffreddare e preparare allo stesso modo anche le altre.

Preparare una salsa con l'olio, il sale e il succo di un limone. Montare energicamente con una frusta.



Riempire le scodelline con l'insalata (perfettamente asciugata), fette di cetriolo, il pomodoro a spicchi, una parte di uovo (che avrete diviso in 4), lo speck e la philadelphia tagliata a dadini. Versare sopra l'emulsione di olio e limone.

Le coppette possono essere preparate in anticipo e riempite in un secondo momento.

I ripieni possono essere tantissimi:

Una dadolata di salumi, formaggi e olive;

Un'insalata di gamberi;

E tutto quello che la fantasia vi suggerisce.

Lo stesso vale per la salsa di condimento che può essere:

un'emulsione all'aceto balsamico;

una salsa allo yogurt.

P.S. Attenzione ad asciugare bene gli ingredienti, per non inumidire troppo le coppette.