



Fantasia di Pinchos

Ingredienti

Pinchos di Baguette (formaggio, bresaola e rucola):

1 baguette media al sesamo,
3 fette di formaggio Edamer,
3 fette di bresaola,
120 gr. di passata di pomodoro,
un piccolo mazzetto di rucola
origano a piacere

sale q.b. per insaporire il pomodoro

Pinchos di Granetti (tonno, peperone, ricotta e pinoli):

12 granetti o crostini
1 scatola da 80 gr. di tonno
un cucchiaio di majonese
12 falde di peperoni arrostiti sott'olio
100 gr. di ricotta
1 cucchiaio di parmigiano reggiano
20 gr di pinoli

Pinchos di pasta sfoglia (zucchina, alici e oliva):

1 rotolo di pasta sfoglia rettangolare (230 gr.)
12 olive farcite
12 filetti di alici sott'olio
1 zucchina scura

Sale q.b. per insaporire le zucchine

Questa ricetta ha partecipato al concorso [I PINCHOS](#)

Pinchos di Baguette (formaggio, bresaola e rucola):

ricavare 12 pezzetti di baguette tagliandola di sbieco.

Insaporire la passata di pomodoro con sale ed origano.

Stendere una fetta di bresaola sopra ad ogni fetta di formaggio Edamer, farcire con un po' di rucola poi arrotolare ed infine tagliare ogni rotolino in 4 parti così da ottenere 12 pezzetti.

Stendere la passata di pomodoro sul pane, appoggiare al centro un rotolino di formaggio, bresaola e rucola poi fermare tutti gli ingredienti insieme con un unico stuzzicadenti.

Pinchos di Granetti (tonno, peperone, ricotta e pinoli):

scolare il tonno dall'olio, schiacciare con una forchetta e mescolare con la majonese poi spalmare sui 12 crostini; amalgamare il parmigiano e la ricotta quindi preparare una sorta di involtino con il peperone: stendere sopra ad ogni falda un po' di impasto di ricotta e un po' di pinoli.

Chiudere ed appoggiare sul crostino quindi fermare il tutto con uno stuzzicadenti.

Pinchos di pasta sfoglia (zucchina, alice e oliva):

arrotolare la pasta sfoglia nel senso della lunghezza, tagliare 12 pezzettini, disporre sulla leccarda ricoperta con carta forno e cuocere per 20-25 minuti a 180°.

Nel frattempo lavare la zucchina e tagliarla in senso longitudinale per ricavare 6 falde. Salare e grigliare poi dividere ogni pezzo in due parti così da ricavare 12 bocconcini di zucchina grigliata.

Arrotolare ogni oliva in un filetto di alice, quindi farcire la base di pasta sfoglia appoggiandovi sopra un pezzetto di zucchina ed un rotolino di alice. Fermare tutti gli ingredienti insieme con uno stuzzicadenti.