

## Cocktail party e aperitivi estivi

**Autore:** francesca

**Data:** 06 Luglio 2009



In questo modo si dà sfogo alla nostra fantasia, al nostro amore per la cucina e ad un pizzico di follia. Vi consigliamo delle **ricette di pesce** gustose, fresche e belle da vedere, che sicuramente conquisteranno tutti gli invitati al vostro aperitivo casalingo.

Il primo piatto suggerito è: **bottarga, sedano, e pomodorini di pachino**.

Tagliate la bottarga di muggine in fette sottilissime, disponetele nel piatto in modo ordinato e adagiate su di esse il sedano tagliato a cubetti e i pomodorini divisi in due, il tutto dovrà essere condito con un filo d'olio extravergine d'oliva. Vedrete, sarà un piatto fresco, molto gustoso ma nello stesso tempo leggero.

Il secondo piatto freddo consigliato è la **crudite' di tonno**. Filetti di tonno freschissimo crudo tagliati fini fini, conditi con olio extravergine d'oliva, limone, salsa di soia, e un pizzico di sale (la salsa è da preparare qualche ora prima e da versare sul pesce poco prima di servirlo). Il tutto è da accompagnare con zucchine alla jullienne (zucchine crude tagliate in pezzetti piccolissimi condite con olio e sale) che addobberanno la pietanza. Non dimenticate, prima di servire la portata di macinare un po' di pepe nero.

Come terza ricetta estiva adatta ad un cocktail all'aperto, ottimo da gustare ma anche molto facile da preparare, vi suggeriamo: **focaccia genovese, pomodorini, philadelphia e olive**.

Tagliate in quadratini la focaccia, su ognuno riponete mezzo pomodorino. Quindi spalmate il

formaggio philadelphia sul pomodorino e adagiate su questo un filetto di acciuga e un'oliva; infilate il tutto con uno stuzzicadenti, sarà più facile da mangiare.

Come ultima pietanza, la più sostanziosa ed elaborata, vi propongo: **insalata di farro, cozze, gamberetti e basilico**. Fate bollire il farro (10 minuti circa), fate lo stesso con le cozze e i gamberetti (in pentole diverse), riponete il tutto in un profondo contenitore e condite con almeno 3 cucchiaini di olio extravergine d'oliva, infine buttate delle foglioline di basilico di Pra a crudo.

Per il **dessert** vi consiglio **frutta fresca di stagione** che rinfresca e aiuta la digestione. Prendete una grossa anguria tagliatela a metà, svuotatela, conservate il "guscio" e tagliate il contenuto in piccoli pezzetti, fate lo stesso con il melone e sminuzzate anche pesche, fragole e albicocche. Mischiate tutta la frutta e riponetela all'interno del guscio che diventerà un elegante contenitore.

I piatti del vostro aperitivo saranno ancora più gustosi se accompagnati con un buon vino bianco fruttato o un leggero spumantino.

---

Riferimento articolo: <https://www.donnaclick.it/cucina/cocktail-party-e-aperitivi-estivi/>

Generato il 19/04/2025