

Passioni

Felpa sullo sfondo
di Toile Society

MENO POST



PIÙ TOAST

ricette JOËLLE NÉDERLANTS, testi LAURA FORTI, foto RICCARDO LETTIERI, styling BEATRICE PRADA

Lo spuntino veloce può diventare un pranzo da buongustai
se preparato senza fretta con abbinamenti pensati e pane sempre croccante.
Ecco le nostre invenzioni sul classico, anche in chiave vegetariana



1
ZUCCHINE,
FRITTATA
E CACIOCAVALLO

2
POLLO,
PEPERONI
E ROBIOLA

3
CAVOLO CAPPUCCIO,
CARNE SALADA,
EMMENTALER

4
TARTUFO,
FUNGHI
E CASERA

5
TONNO,
CIPOLLA ROSSA
E POMODORINI

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Passioni

ZUCCHINE, FRITTATA E CACIOCAVALLO

Impegno Medio

Tempo 30 minuti

Vegetariana

INGREDIENTI PER 1 TOAST

80 g zucchine – 50 g caciocavallo
2 fette di pane in cassetta
integrale – 2 uova
menta – sale – pepe
olio extravergine di oliva

Pulite le zucchine e tagliatele a rondelle sottili. Saltatele in padella con un filo di olio, 2 foglie di menta e un pizzico di sale, per 2-3 minuti.

Sbattete le uova e conditele con un pizzico di sale e pepe.

Cuocetele in una padella con il fondo largo 20 cm, in una frittatina molto sottile, senza girarla e lasciandola un po' cremosa sulla superficie.

Trasferitela in un piatto, farcitela con il caciocavallo grattugiato con la grattugia a fori grossi e ripiegatela in modo da ottenere un fagotto di forma quadrata.

Rimettete il fagotto nella padella, appoggiandolo sulla chiusura, in modo da sigillarlo. Con il fuoco al minimo e con il coperchio, lasciate che la frittata ripiena prenda un po' di calore, per un paio di minuti, in modo che il formaggio cominci a fondersi.

Componete il toast: distribuite su una fetta di pane le zucchine, poi la frittata, e chiudete con l'altra fetta di pane.

Arrostite il toast per 2 minuti per lato in padella e servitelo tagliato in diagonale, in due triangoli.

POLLO, PEPERONI E ROBIOLA

Impegno Facile

Tempo 1 ora e 15 minuti

più 1 ora di marinatura

INGREDIENTI PER 4 TOAST

720 g cipolla
450 g petto di pollo a fettine
250 g peperoni friggibili
250 g robiola di latte misto
tipo Bosina
30 g zucchero
8 fette di pane in cassetta
paprica affumicata
olio extravergine di oliva
aceto di vino rosso – sale

Sistematate le fettine di pollo in una pirofila, conditele con un filo

di olio e 2 cucchiaini colmi di paprica.

Coprite con la pellicola e lasciate marinare per 1 ora in frigorifero.

Pulite le cipolle e tagliatele a fette.

Rosolatele in una casseruola con

un filo di olio e un pizzico di sale.

Cuocetele per 25 minuti, quindi aggiungete lo zucchero e 1 cucchiaino di aceto e cuocete per altri 5 minuti.

Pulite i peperoni aprendoli in due per il lungo, eliminate picciolo e semi.

Rosolateli in padella per 8-10 minuti con un filo di olio e un pizzico di sale.

Cuocete in padella le fette di pollo, per circa 3 minuti per lato.

Farcite i toast con 2 fettine di robiola, la carne, i peperoni, la cipolla.

Chiudeteli e cuoceteli sulla piastra finché non saranno abbrustoliti.

CAVOLO CAPPUCCIO, CARNE SALADA, EMMENTALER

Impegno Medio

Tempo 30 minuti

più 1 ora di marinatura

INGREDIENTI PER 4 TOAST

320 g carne salada affettata
250 g cavolo cappuccio
200 g Emmentaler Dop
8 fette di pane in cassetta
ai cereali
semi di anice
cetrioli in agrodolce
maionese
senape
aceto di mele
olio extravergine di oliva
sale – pepe

Tagliate il cavolo cappuccio a filetti sottilissimi. Raccoglieteli in una ciotola e conditeli con 2 prese di sale, uno spruzzo di aceto di mele, 2 cucchiaini di olio, pepe e un pizzico di semi di anice.

Coprite il recipiente con la pellicola e lasciate riposare per 1 ora.

Mescolate 2 cucchiaini di maionese con 1 cucchiaino di senape.

Spalmate tutte le fette di pane con questa miscela, poi voltatele sul piano di lavoro.

Cominciate a farcirle, prima con l'emmentaler tagliato a fettine, poi con la carne salada, quindi con il cavolo cappuccio e i cetrioli a fettine.

Chiudete i toast in modo da lasciare la parte spalmata di maionese all'esterno.

Cuocete i toast su una piastra, a calore moderato, per circa 4 minuti per lato.

TARTUFO, FUNGHI E CASERA

Impegno Facile

Tempo 20 minuti

Vegetariana

INGREDIENTI PER 2 TOAST

130 g finferli – 100 g porcini
120 g Casera Dop
4 fette di pane in cassetta
bianco – ½ tartufo nero
prezzemolo – aglio
olio extravergine di oliva
sale – pepe

Pulite i funghi e tagliateli a fettine.

Rosolateli in una padella con un filo di olio e 1 spicchio di aglio schiacciato. Cuoceteli per 3-4 minuti, aggiungendo un ciuffetto di prezzemolo tritato alla fine, sale e pepe.

Componete i toast: cominciate con una fetta sottile di casera, poi i funghi, qualche lamella di tartufo, un'altra fetta di formaggio. Chiudete con l'altra fetta di pane e abbrustolite i toast a fuoco basso per 2-3 minuti su ogni lato, finché il pane non sarà leggermente dorato e il formaggio fuso.

Serviteli aggiungendo a piacere qualche altra lamella di tartufo.

TONNO, CIPOLLA ROSSA E POMODORINI

Impegno Facile

Tempo 25 minuti

INGREDIENTI PER 3 TOAST

120 g filetti di tonno sott'olio
90 g formaggio fresco spalmabile
30 g spinaci novelli
6 fette di pancarrè ai tre farri
1 cipolla rossa
pomodorini secchi sott'olio
maionese – sale
olio extravergine di oliva

Sbucciate la cipolla e tagliatela a rondelle spesse circa 5 mm. Arrostitele in padella come bistecchine, con un filo di olio e un pizzico di sale, per circa 2 minuti per lato.

Spalmate tutte le fette di pane con un po' di maionese.

Voltatele e spalmate 3 fette con il formaggio. Proseguite con un ciuffo di spinaci, il tonno, la cipolla e 4 pomodorini per ciascun toast.

Chiudete i toast e rosolateli in padella per circa 2 minuti per lato a fuoco medio, finché non si forma una crosticina croccante.