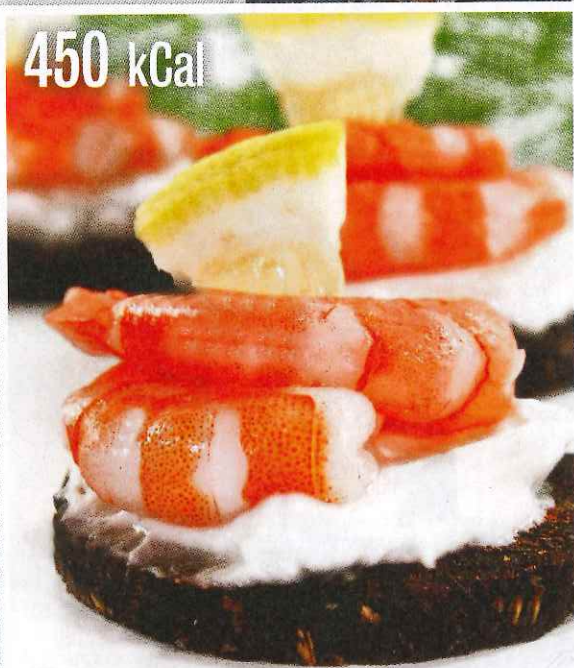


Ricetta Divina

di Al Pacino



L'attore di Hollywood, che tornerà al cinema in "Wilde Salomé", ama questi antipasti che si preparano con una fetta di pane e crostacei



450 kCal
Canapé ai gamberi

GUSTO IN SCENA In alto, Al Pacino, 76 anni. A ds., i canapé di gamberi con pane di segale e salsa al formaggio: per dare la forma alle basi potete usare un coppapasta o anche un bicchiere.

Ingredienti per 4-6 persone:

Per la crema ai gamberi: * 300 g di gamberi * 1 spicchio d'aglio * 200 g di Philadelphia * basilico * olio extravergine di oliva * pepe e sale q.b. Per i canapé: * 300 g di pane di segale * 20 gamberi * 1 o 2 limoni a spicchi

Esecuzione:

1. Per la crema ai gamberi, fate imbiondire uno spicchio di aglio in una padella con poco olio. Aggiungete i gamberi sgrassati e cuoceteli pochi minuti a fuoco vivo. **2.** Frullate i gamberi in un mixer con il Philadelphia, qualche foglia di basilico, sale e pepe, fino ad avere una crema densa. **3.** Per i canapé, eliminate la crosta dal pane di segale e con un coppapasta da 5 cm di diametro ricavate una ventina di formine. **4.** Decorate con la crema di gamberi le basi di pane. **5.** Adagiate su ogni tartina, sopra la crema, un gambero intero sgrassato (cotto in padella un paio di minuti), condite con un filo d'olio e completate la guarnizione con uno spicchio di limone.

Il segreto:

Come base per i canapé di solito si usa il pancarré o, se preferite, pane di segale, ma vanno bene anche crackers, crostini, bruschette o focaccine.

tempo necessario **45 min** difficoltà **facile**



*Le varianti

I canapé si prestano a mille varianti personalizzate per creare antipasti dai gusti assortiti. Potete provare: prosciutto cotto e zucchine grigliate e crema all'erba cipollina; crudo, pomodorini e crema alle erbe; maionese, olive, salame e cetriolini.



*Risparmia così

Lucia Cuffaro, volto di "Uno Mattina in famiglia" (Rai Uno), nel dvd "Fatto in casa con Lucia" (MacroVideo, € 24,50) spiega come risparmiare nel quotidiano, con consigli sull'alimentazione (per esempio come fare il pane in casa con la pasta madre).

Da sapere



*Drink di ghiaccio

Con gli stampini Cool Shooters (Fred & Friends, 14 €) si possono creare bicchierini di ghiaccio, con acqua, succo di frutta o altro per divertire gli ospiti e servire drink originali.

In vino veritas



La famosa sommelier **Adua Villa** consiglia il vino da abbinare alla ricetta di Al Pacino



***Fra Spa e buon vino.** Questo meraviglioso vino di Roccafiore in Umbria si presenta dal colore Rosa antico con sfumature ramate risultando fine ed elegante al naso.

***Delicatamente sapido, dalla piacevolissima freschezza, ricorda il lampone e melograno.**

E Roccafiore non è soltanto vini, ma un accogliente luogo dove trascorrere momenti di puro relax sorseggiando buon vino, prenotando nel ristorante e soprattutto godendo della Spa, fra percorsi termali e massaggi. Il tutto nel cuore dell'Umbria, dove prodotti, ospitalità e buon cibo sono un vanto regionale.

Adua Villa