

Le Ricette di Max

Ingredienti:

Pane in cassetta senza crosta per il contenitore

Crema Golosa (vedi ricetta)

Cetriolini del Boss

Verdurine pasticchiate

FINTO SUSHI

Questo piatto, ottimo come antipasto, sfrutta la tipica forma del sushi, utilizzando dei contenitori di pane, o se volete dare un tocco in più, di zuccina. Riempiteli con quello che preferite, cercando di rimanere un po' esotici.

PREPARAZIONE

Per il contenitore:

fare delle strisce di pane in cassetta pressato leggermente umido e avvolgerle, magari aiutandosi con un tubo per cucinare, incollare i due lembi con un po' di acqua o latte e passarli in forno affinché diventino croccanti, consolidando la forma cilindrica. Non è un'operazione facile, il pane tende a rompersi e a non mantenere la forma cilindrica: ci vuole allenamento e pazienza.

In alternativa, prendere delle grosse zucchine diritte (minimo diam.cm.3,0) tagliare dei tronchetti alti circa cm.3, svuotarli e usarli crudi o passarli in forno per 5 minuti . (Con lo svuotamento della zuccina si può fare una salsa con menta e erba cipollina, per riempire)

Una volta pronti i contenitori, riempirli con quello che più vi piace, io sono rimasto sul vegetariano con questi ripieni:

Crema golosa (vedi la ricetta) a base di Philadelphia.

Cetriolini del Boss. Prendere alcuni cetriolini sott'aceto e tritarli finemente. Lavorarli in una ciotola con olio extravergine e grana padano, affinché la crema prenda consistenza.

Verdurine pasticchiate. Lavorare le verdure alla julienne sott'aceto in commercio con maionese colorata con una punta di coltello di curcuma o se di vostro gradimento dell'aioli de noialtri (maionese lavorata con aglio leggermente sbollentato e frullato sale e limone, consistenza cremosa)

