

SALAME: 10 RICETTE DI ANTIPASTI SFIZIOSI

Come gustare il salame ? Il pane è ovviamente il compagno ideale! Esistono però tanti altri modi di portarlo in tavola che non siano il solito panino al salame . Tanti primi, tanti secondi e soprattutto tantissimi golosissimi antipasti . L'abbinamento classico, facile e veloce e sempre apprezzato, è quello con sottaceti e sottoli: chi mai potrebbe dire di no ha un ricco piatto di salame e giardiniera fatta in casa ? L'acidità dell'aceto in particolare è perfetta per bilanciare la pastosità della componente grassa di questo goloso insaccato.

Altri due accoppiate tradizionali, legate però al discorso della stagionalità, sono il salame con pecorino e fave , da gustare in primavera, e il salame coi fichi da gustare in estate. È certo però che si può fare un ottimo uso del salame lungo tutto il corso dell'anno come ingrediente di numerosi antipasti anche semplicemente in sostituzione a speck, mortadella, bresaola, prosciutto crudo e prosciutto cotto. Perché, per esempio, non sfruttare il salame per preparare gli stuzzichini, le tartine e le torte salate del buffet di Capodanno oppure farcire il panettone gastronomico del menu di Natale?

Dolce o piccante, compatto oppure morbido, il salame è il più goloso dei salumi e si produce praticamente in tutte le regioni d'Italia. Da Nord a Sud Italia sono tantissimi i tipi di salame che si distinguono in particolare per la carne impiegata, la grana e gli aromi aggiunti alla ricetta (aglio, pepe, peperoncino, fiori e semi di finocchio, vino). Come non ricordare tra i più famosi il salame Milano , il salame Napoli , il salame Cremona , il felino e l' ungherese .

Come scegliere il salame giusto da acquistare? Al di là dei gusti personali verificate che la pelle sia aderente all'impasto e che non odori di muffa o, peggio, di rancido; nell'impasto non dovrebbero invece esserci zone cave. Un'ottima occasione per farne scorta e provare sapori differenti è l'annuale Festa del Salame di Cremona . Non una semplice fiera ma un grande evento gastronomico e culturale in cui tra spettacoli, giochi, show cooking, laboratori e degustazioni i migliori produttori da tutta Italia presentano le proprie deliziose creazioni. Per il 2019 la manifestazione si svolgerà nelle vie del centro storico della città lombarda da venerdì 25 a domenica 27 ottobre e darà la possibilità a tutti, grandi e bambini, di imparare a conoscere meglio, assaggiare e naturalmente comperare questo delizioso insaccato.

ANTIPASTO**Muffin di fave con salame****FACILE****ANTIPASTO****Insalatona sfiziosa con rondelle di salame****FACILE****ANTIPASTO****Bocconcini con cavolo e salame****FACILE****TORTE SALATE E SOUFFLE'****Ciambella rustica di patate al salame****MEDIA****ANTIPASTO****Crostini con salame e fichi****FACILISSIMA****TORTE SALATE E SOUFFLE'****Torta di rose al salame****FACILE****ANTIPASTO**

Quadrotti di frittata con patate e salame

FACILISSIMA

ANTIPASTO

Cialdine di grana con salame, fave e ricotta

FACILE

ANTIPASTO

Salame nel bicchiere su crema di cannellini

FACILISSIMA

ANTIPASTO

Alberello alle castagne col salame

FACILE

antipasti semplici

buffet

menu delle feste

merenda salata

ricette delle feste

ricette sfiziose

SALAME

SALUMI E INSACCATI

snack

stuzzichini

[SALAME: 10 RICETTE DI ANTIPASTI SFIZIOSI]