

23 Dicembre 2020

L'antipasto delle feste è facile, veloce e attento alle tipicità

Salse e stuzzichini, oppure affettati e alici marinate: a fare la differenza sono gli ingredienti da scegliere con cura e abbinare con fantasia



Per cominciare

L'antipasto delle feste non rinuncia alle tradizioni, ma nemmeno alla praticità. Per aprire le danze è importante un tocco di stile che, tuttavia, non deve sottrarre troppo tempo da dedicare a tutto il resto. Tra salse e stuzzichini, affettati o pesce marinato, a fare la differenza è il più delle volte la **scelta degli ingredienti** che devono essere pratici e di qualità. Per chi non è troppo veloce fra i fornelli, oppure è alle prese con menù lunghi e complicati, possono inoltre essere d'aiuto preparazioni già pronte da tenere in dispensa.

Un ingrediente che non può certo mancare sono le **olive nere**: perfette sia come stuzzichino di accompagnamento, sia come parte di preparazioni veloci a base di salmone affumicato o insalate di sedano, carote e frutti di mare. Anche le olive verdi fanno la loro parte, specie se inserite in un **mix mediterraneo**, disponibile anche sott'olio, in cui figurano carciofi, peperoni, sedano e perché no? un assaggio di mozzarella, o un altro formaggio fresco spolverato di origano. Se invece si vuole indulgere in qualcosa di ancora più sfizioso si possono scegliere le **olive ripiene di mandorle**, oppure altre specialità tipiche come **peperoncini ripieni** di tonno o acciughe seguendo la tradizione calabrese.

L'arte calabrese dei peperoncini ripieni [1]

Per farcire tartine, crostini, o fette di pane casereccio abbrustolite si può scegliere un pesto di rucola fatto in casa con pinoli, olio extravergine di oliva e Parmigiano Reggiano. Un posto d'onore va riservato alla **salsa tartufata**, specie se fatta con il pregiato **tartufo di Acqualagna** che racconta del territorio marchigiano e di questo prezioso tubero che qui ha trovato casa grazie alla qualità del clima e l'unicità dei terreni. Chi ama una cucina corposa e tradizionale può inoltre scegliere di strizzare l'occhio alla tradizione siciliana e procurarsi un **pesto di pistacchio** capace di conquistare ogni palato grazie al suo proverbiale

equilibrio tra dolcezza e intensità di carattere. Questa specialità è ottima anche accanto ad antipasti a base di carne o pesce, e lo stesso vale per un più semplice ma impeccabile **paté di pomodoro**.

Il Pistacchio verde di Bronte Dop diventa un gustoso pesto [2]

Restando in terra di Sicilia, un antipasto veloce e pregiato è offerto anche da un tagliere di **salame siciliano al pistacchio** con il suo sapore delicato da abbinare a vini rossi giovani e non troppo corposi, oppure spaziare su un **Rosso Piceno superiore Doc**, molto versatile e capace di esaltare anche abbinamenti di formaggi e salumi. Sugli affettati la lista di specialità offerte dalle diverse regioni è in effetti interminabile. Tutto sta poi al gusto e alla capacità di abbinarli con altri ingredienti, come la tipica e pungente **salsa cren**. Certo è che accanto ai salumi può avere una parte da protagonista una tipicità come la **piadina**, disponibile pure in versione mini, oppure con **preparazione all'olio**.

Vino rosso Piceno superiore Dop, corposità e profumi di un nettare color rubino [3]

L'antipasto delle feste lascia spazio anche alle delizie del mare. Dalle immancabili **sardine all'olio di oliva** alle **alici marinate**, da preparare con cura qualche giorno prima, o acquistare già pronte realizzate magari secondo la tradizione pugliese o campana. La ricetta, che si ritrova con varianti minime lungo tutte le coste d'Italia, è quella umile che apparteneva ai pescatori combinando olio extravergine di oliva, aceto, prezzemolo, aglio, origano, sale e peperoncino fresco. Ancora più semplice è poi la ricetta di un altro grande antipasto delle festività come il **baccalà all'insalata**. Tipico della cucina veneta, questo piatto delicato e irresistibile sa farsi amare da ogni palato. Insieme alle altre portate a base di pesce, si può abbinare con un bianco fresco di buona struttura come un profumato **Passerina Igt** che sappia valorizzare i sapori tradizionali, ma anche la semplicità di un antipasto pratico e gustoso.

Vino Passerina del Frusinate Igp: un bianco fresco e avvolgente [4]

Potrebbe interessarti anche

Alici marinate, antico segreto per l'antipasto perfetto [5]

La ricotta sta bene ovunque, dall'antipasto al dolce. Soprattutto se è artigianale [6]

Links

[1] <http://territori.coop.it/territori/larte-calabrese-dei-peperoncini-ripieni>

[2] <http://territori.coop.it/territori/il-pistacchio-verde-di-bronte-dop-diventa-un-gustoso-pesto>

[3] <http://territori.coop.it/territori/vino-rosso-piceno-superiore-dop-corposit%C3%A0-e-profumi-di-un-nettare-color-rubino>

[4] <http://territori.coop.it/territori/vino-passerina-del-frusinate-igp-un-bianco-fresco-e-avvolgente>

[5] <http://territori.coop.it/territori/alici-marinate-antico-segreto-lantipasto-perfetto>

[6] <http://territori.coop.it/territori/la-ricotta-sta-bene-ovunque-dall%E2%80%99antipasto-al-dolce-soprattutto-se-%C3%A8-artigianale>