

Valéry Drouet  
Fotografie di Pierre-Louis Viel



# Stuzzichini lecca-lecca & Co.



BIBLIOTHECA CULINARIA



# Sommario

## SPIEDINI

- 4 > Spiedini di verdura al timo limone, con chantilly al cerfoglio
- 6 > Spirali ai tre aromi
- 8 > Sigari croccanti con crema di caprino
- 10 > Suppli al Gorgonzola
- 12 > Crocchette di patate e formaggio
- 14 > Acras di gamberetti
- 16 > Kadaif al granchio
- 18 > Stecchi di merluzzo e bacon
- 20 > Spiedini ai due salmoni ed erbe aromatiche
- 22 > Maki al tonno marinati
- 24 > Crocchette di pollo cajun e salsa al caprino
- 26 > «Lecca-lecca» di foie gras e gelatina di cipolle caramellate
- 28 > Bastoncini di prosciutto al satay
- 30 > Kefta di vitello al limone e miele
- 32 > Spiedini giapponesi



## LECCA-LECCA

- 34 > Girandole ai frutti della Passione
- 36 > Lecca-lecca alla fragola pepata
- 38 > Mini morbidi con glassa al limone
- 40 > Lecca-lecca agli agrumi
- 42 > Lecca-lecca al tè matcha
- 44 > Palline di ciliegia pralinate al cioccolato bianco
- 46 > Stelle di Natale con ripieno all'arancia
- 48 > Lecca-lecca di caramello al latte e nocciole
- 50 > Crêpe farcite con confettura di latte
- 52 > Lecca-lecca al miele e ai semi di sesamo
- 54 > Wafer pralinati, salsa calda al cioccolato
- 56 > Lecca-lecca in stile Mi-Cho-Ko®
- 58 > Scubidu
- 60 > Lecca-lecca alla menta glaciale e alla pastiglia Leone®
- 62 > Guimauve al cioccolato fai-da-te



Questi maki sono molto facili da realizzare e belli da vedere. Sono squisiti anche con il salmone, ma qualunque sia la vostra scelta, preoccupatevi sempre di usare pesce freschissimo per il sushi.

## Maki al tonno marinati

PREPARAZIONE: 30 MIN

COTTURA: 20-25 MIN

MARINATURA: 2 ORE

PER 16 MAKI

- > 100 g di riso giapponese o riso tondo
- > 400 g di tonno a tranci di 1,5 cm circa di spessore
- > 1 cetriolo

### Per la marinata

- > 3 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
  - > 2 cucchiaini di salsa di soia
  - > 1 cucchiaino di wasabi
  - > il succo di 1 limone
  - > sale
- > 16 spiedini in legno

Sciacquate il riso in un colino e disponetelo in una casseruola con acqua fredda pari a una volta e mezzo il suo volume. Salate, portate a bollore e lasciate cuocere per 15-20 minuti mescolando di tanto in tanto. Fate raffreddare il riso, deve risultare appiccicoso.

Preparate la marinata. In una ciotola, mescolate l'olio con la salsa di soia, il wasabi, il succo di limone e un po' di sale.

Aiutandovi con un piccolo tagliapasta rotondo del diametro di 3 cm circa, ricavate sedici dischi dai tranci di tonno: i residui vi serviranno, per esempio, per preparare una tartare. Lavate il cetriolo e tagliatelo a strisce larghe 1,5 cm evitando la parte centrale.

Stendete una striscia di cetriolo sul piano di lavoro, disponete un po' di riso su una delle sue estremità e aggiungete un pezzo di tonno. Arrotolate delicatamente la striscia sul ripieno stringendo bene e infilate uno spiedino in legno per tenere fermo il tutto. Procedete allo stesso modo con gli ingredienti rimasti finché non otterrete sedici maki.

Sistemate i maki su un piatto, un po' ravvicinati, e nappateli con la marinata aiutandovi con un pennello. Coprite con pellicola per alimenti e lasciate marinare in frigorifero per 2 ore girandoli dopo la prima ora.

Servite i maki al tonno molto freddi.





Ecco un'idea per chiudere in bellezza un raffinato buffet o un delizioso cocktail rinforzato. Accompagnate questi lecca-lecca con un bicchiere di sherry o con una tazzina di caffè.

## Palline di ciliegie pralinate al cioccolato bianco

PREPARAZIONE: 25 MIN

REFRIGERAZIONE: 4 ORE

PER 12-15 LECCA-LECCA

- > 75 g di amarene sciroppate
- > 180 g di pralinato in polvere
- > 150 g di cioccolato bianco

> 12-15 spiedini in legno

Sgocciate le amarene e disponetele nel contenitore di un robot da cucina con il pralinato. Lavorate il tutto per 2-3 minuti finché non otterrete un impasto. Formate delle palline grandi come noci e conservatele in frigorifero per 2 ore.

Spezzettate il cioccolato bianco e fatelo sciogliere a bagnomaria in un recipiente abbastanza profondo.

Togliete dal frigorifero le palline e infilate uno spiedino in legno in ciascuna di esse. Immergetele a una a una nel cioccolato fuso ricoprendole per due terzi. Posate delicatamente i lecca-lecca su una placca rivestita di carta da forno e conservatele in frigorifero per almeno 2 ore.

**Consiglio:** per variare la presentazione, tuffate metà dei lecca-lecca nel cioccolato al latte.





# Stuzzichini, lecca-lecca & Co.

Dolci o salati, croccanti o filanti, d'ispirazione esotica o più semplicemente mediterranea, ecco 30 idee per bocconcini golosi allegramente infilzati.

Con i bastoncini sull'attenti come tanti soldatini, gli stuzzichini più invitanti invogliano alla presa!

Dimenticate i cucchiari e bandite i bicchierini, vi aspettano crocchette e spiedini, maki e kefta, girandole e lecca-lecca, spirali e scubidu.

Gusti per i grandi nelle forme che piacciono ai più piccoli: semplicemente irresistibili!

Della stessa collana:

