



10 ricette di crostini per un aperitivo raffinato

È un momento di condivisione e socializzazione che, sempre di più, fa parte delle abitudini italiane. Ma cosa preparare per rendere l'aperitivo sorprendente e sano? Ecco i nostri consigli per preparazioni davvero ricche di gusto

Se la tendenza degli ultimi anni è di ricercare per l'aperitivo sempre nuove esperienze e **locali che servano prodotti di qualità**, è anche vero che sta tornando l'abitudine di **riunirsi in casa per trascorrere qualche momento di allegria** in modo informale e senza spendere troppo.

Ma come organizzare un **aperitivo raffinato** che **contenga stuzzichini particolari e sani**, capaci di sorprendere i nostri ospiti? Sicuramente il primo consiglio è di evitare i prodotti preconfezionati o le solite noccioline e patatine, a vantaggio di **preparazioni casalinghe con ingredienti ben accostati** e da abbinare a un calice di bollicine. Un buon [Valdobbiadene Prosecco Superiore docg](#), ad esempio, è la scelta giusta grazie alla e al **sapore fruttato**.

Il celebre vino prodotto nelle terre del Conegliano Valdobbiadene si sposa con tantissime portate tra cui i **crostini**, da proporre in diverse varianti. Se siete a corto di idee, vi proponiamo 10 ricette che sicuramente non avete mai provato.

10 ricette di crostini raffinati ma facili, da abbinare al Prosecco

I **crostini sono ideali per l'aperitivo** perché semplici da preparare e si prestano ad un'ampia varietà di farciture. Permettono altresì, di giocare con sapori contrastanti, dal dolce a salato, dall'acido all'umami.

Quelli più leggeri non appesantiscono e stimolano l'appetito prima di un'eventuale cena mentre crostini più generosi e dai topping consistenti possono sostituire la stessa cena. Da non trascurare che, con la varietà di colori e texture, contribuiscono a creare un tavolo accattivante e invitante e sappiamo quanto – a tavola – sia importante anche l'impatto visivo.

Crostino al pesce e gorgonzola

Tostate leggermente delle fette di pane casereccio. Intanto, in una padella cuocete a fuoco medio-basso dei filetti di pesce a scelta, come branzino o orata; conditeli con sale, pepe e un pizzico di limone, fino a che non risultino dorati e cotti. Nel frattempo, fate fondere il [gorgonzola](#) in un pentolino con un po' di panna per ottenere una salsa cremosa. Spalmate la salsa di gorgonzola sui crostini, adagiate sopra il pesce e finite con un filo d'olio e erba cipollina tritata.



Crostini pesce e gorgonzola.

Crostini con asparagi, uovo di quaglia e tartufo nero

Dopo aver pulito e cotto gli asparagi, scolateli e immergeteli in acqua e ghiaccio per mantenere il colore brillante. Cuocete le uova di quaglia in acqua bollente per circa 2 minuti, raffreddatele in acqua fredda e sgusciatele. Distribuite gli asparagi a pezzetti sulle fette di pane ciabatta tostate, aggiungete un uovo di quaglia, una grattugiata di tartufo nero, sale e pepe, e un filo d'olio.

Crostini con crema di piselli, menta e ricotta salata

Frullate i piselli cotti in acqua salata, con un filo d'olio, sale, pepe e alcune foglie di menta fino a ottenere una crema liscia. Spalmatela sulle fette di pane rustico tostate, aggiungete scaglie di ricotta salata e decorate con foglioline di menta fresca. Un filo d'olio a crudo completerà il tutto.

Crostini al salmone affumicato ed erba cipollina

Cucinare i **crostini al salmone affumicato ed erba cipollina** è molto semplice. Sulle fette di pane tostato spalmate un velo di formaggio cremoso, quindi aggiungete una fetta di salmone affumicato e guarnite con erba cipollina tritata fresca e, per un tocco di freschezza, una spruzzata di succo di limone.



Crostini al salmone affumicato ed erba cipollina.

Crostini con crema di zucca, amaretti e pecorino

In questa versione, utilizzeremo delle fette di pane di segale, opportunamente tostate. Dopo aver cotto la zucca al forno a 180°C, frullatela per ottenere una crema liscia da condire con sale, pepe e un pizzico di noce moscata. Spalmate la crema sulle fette di pane croccante, aggiungendo gli amaretti sbriciolati e le scaglie di pecorino. Un ultimo giro di olio extravergine di oliva prima di servire.

Crostini con crema di avocado e gamberetti

Schiacciate l'[avocado](#) in una ciotola e aggiungete del succo di limone, sale e pepe quanto basta. Spalmate la crema di avocado su fette di baguette tostate e disponete qualche gamberetto cotto e sgusciato, terminando con un filo d'olio e una spolverata di pepe nero.



Crostini con crema di avocado e gamberetti

Crostini con pesto di rucola, parmigiano e pomodorini

Per preparare il pesto, frullate la rucola con aglio, parmigiano, sale, pepe e olio fino a ottenere una crema. Spalmatela sulle fette di pane integrale tostato e aggiungete i pomodorini e una spolverata

di parmigiano.

Crostini di baccalà mantecato ed erbe aromatiche

Dopo aver ammollato il baccalà per rimuovere il sale, cuocetelo fino a che non diventi tenero. Sfilettatelo e mescolatelo con olive, capperi e un tocco di aglio, amalgamando il tutto con olio extravergine di oliva per creare una crema. Spalmate questa preparazione sui crostini di pane tostato. Potete arricchire il piatto con erbe aromatiche fresche o una spolverata di pepe nero per aggiungere profondità al sapore.

Crostini con prosciutto, fichi e ricotta

Un'altra preparazione davvero golosa. Spalmate un cucchiaino di ricotta fresca su ogni fetta di pane casereccio tostato; aggiungete una fetta di prosciutto crudo e alcune fettine di fico. Concludete con un filo di miele e una macinata di pepe nero.



Crostini con prosciutto, fichi e ricotta.

Crostino alla carne con formaggio di capra

L'ultima delle nostra 10 ricette di crostini raffinati ma facili, vi conquisterà! In una padella, cuocete striscioline di manzo o vitello marinato in erbe aromatiche fino a doratura. Disponete la carne

calda sui crostini di pane rustico, aggiungete una generosa quantità di **formaggio di capra** morbido e guarnite con **cipolla caramellata** o un **tocco di marmellata di fichi** per un contrasto dolce-salato. Completate con un filo d'olio extravergine d'oliva e una spolverata di pepe nero.

Prosecco: la bevanda ideale per abbinamenti intriganti

Il **Prosecco** non si abbina solo al crostino ma ha il vantaggio di essere versatile. Immaginatelo anche con uno degli abbinamenti d'eccellenza, ossia **le crudités**: le ostriche e i crostacei in generale, trovano nelle sue bollicine vivaci un perfetto complemento. **Storione affumicato**, **scampi** e **gamberi in salsa cocktail** sono altre delizie che possono essere accostate al Prosecco.

Infine, per i più creativi, il Prosecco può essere una componente di **cocktail interessanti** che esaltano le caratteristiche di questa bevanda. L'**Aperol Spritz**, ad esempio, è perfetto per un aperitivo primaverile mentre il **Rossini**, preparato con purea di fragole fresche, aggiunge un tocco di dolcezza all'evento.

Data di creazione

05/04/2024

Autore

redazione