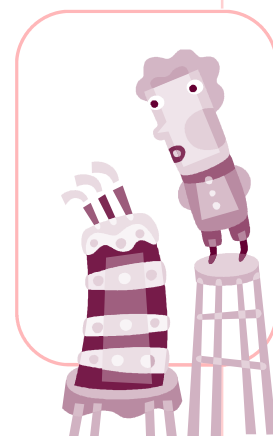


Sfizi vari

Per sfizi vari intendo piatti di carne, frutta e verdura che possono essere porzionati e serviti a quadrotti, o con spiedini, sotto forma di rotolino o girella o nei pirottini di carta.

Sfizi vari:

ali di pollo al forno;
anelli di cipolla di tropea in pastella fritti;
arancini di riso, con ragù, zafferano, mozzarella, piselli e pangrattato;
barchette di insalata belga con ricotta e prosciutto cotto;
barchette di sedano crudo, con gorgonzola e noci;
bicchierini con insalata di pollo, maionese e sedano;
bicchierini con pasta fredda;
bicchierini con purè, lenticchie e cotechino;
bicchierini con tortellini alla panna;
bicchierini di insalata, con mozzarelline, papaia, olive nere e valeriana;
bicchierini di pasta e fagioli con pancetta tritata;
bicchierini di pinzimonio;
bocconcini di bresaola con caprino;
bocconcini di brie caldo in crosta di pasta sfoglia;
bocconcini di datteri ripieni con caprino e pistacchi tritati;
bocconcini di datteri ripieni con gorgonzola e mascarpone;
bocconcini di farinata;
bocconcini di gamberoni in crosta di pasta sfoglia;
bocconcini di patate al forno con la paprika;
bocconcini di petto di pollo impanato;
bocconcini di prugne e lardo;
bocconcini di prugne e prosciutto crudo;
bocconcini di salame con insalata russa;
bocconcini di salvia in pastella frita;
bocconcini di tomini in crosta di pasta sfoglia;
chips di carote;
chips di patate dolci;
chips di patate;
crocchette di patate, con pangrattato, uovo, grana e prezzemolo;
crocchette di riso, con pangrattato, uovo, grana e zafferano;
crocchette di zucca e patate, con pangrattato, uovo, grana e prezzemolo;
dadi di polenta con lardo e rosmarino;
fiori di zucca ripieni di ricotta e alici;
frittata di cavolfiore a quadrotti;
frittata di cipolle a quadrotti;
frittata di patate, fagiolini e pesto a quadrotti;
frittata di spinaci a quadrotti;
grissini arrotolati, con affettati vari;
olive all'ascolana rapide, con carne tritata, olive verdi, uova, mortadella e pangrattato;
panelle, con acqua e farina di ceci;



Sfizi vari

Sfizi vari:

polpettine ai ceci, con ricotta e pangrattato;
polpettine con manzo, prezzemolo, aglio, uovo e pangrattato;
polpettine di melanzane con prezzemolo, aglio, uovo e pangrattato;
polpettine di zucchine con prezzemolo, aglio, uovo e pangrattato;
pomodorini al forno ripieni di riso;
pomodorini confit, cotti in forno con pangrattato, aglio, olio, prezzemolo, timo e maggiorana;
pomodorini ripieni di caprino e semi di papavero;
rolo con pane bianco, prosciutto cotto e ricotta;
rolo con pane bianco, salmone, lattuga e salsa all'aneto;
rolo con pane bianco, zucchine grigliate e asiago;
rolo di frittata con mascarpone e prosciutto cotto;
rolo di frittata con prosciutto cotto e fontina;
rolo di frittata con stracchino e rucola;
rolo di piadina, con stracchino, prosciutto crudo e rucola;
sacchetti di crepes con funghi e fontina;
sacchetti di crepes con panna e funghi;
sacchetti di crepes con prosciutto cotto e fontina;
sacchetti di crepes con ricotta e radicchio;
sacchetti di crepes con ricotta e spinaci;
spiedini con carciofini, funghetti sott'olio, dadi di parmigiano, olive e mozzarelline;
spiedini con dadi di emmenthal e prosciutto cotto, in crosta di pasta sfoglia;
spiedini con dadi di feta, melone e anguria, conditi con olio, origano e peperoncino;
spiedini con dadi di pera, speck e gorgonzola;
spiedini con emmenthal, mostarda e dadi di pera;
spiedini con mini wurstel, olive e mozzarelline;
spiedini con pomodorini e ciliegine di mozzarella;
spiedini con uva e fontina;
spiedini di avocado e gamberetti;
spiedini di prosciutto crudo e ananas;
spiedini di prosciutto crudo e melone;
verdure in pastella fritte (zucchine, carciofi, melanzane...);
vol-au-vent alla fonduta, con funghi.

