



reteta-video.ro

Aperitive Festive pe Biscuiti Sarati

Aperitivele sunt nelipsite de pe mesele de sarbatoare, ca e Craciun, Revelion, Paste sau orice masa festiva. Si parca niciodata nu sunt suficiente idei de **gustari reci** pentru petreceri! Sau pentru ca sunt momente in care ne-am plictisit de aperitivele clasice gen boeuf, icre sau ciuperci cu maioneza si usturoi. Asa ca mereu cautam ceva nou cu care sa ne surprindem placut oaspetii si familiile. Obicei eu aleg **aperitivele usor de facut**, rapide si diversificate, astfel incat sa fie pe gustul tuturor. Fac cate putine din fiecare platourile sa nu fie prea incarcate, ci doar sa ne deschida apetitul. Ma gandesc ca trebuie doar sa pun in valoare lucrurile simple, asa ca este o **crema de branza**, un **somon afumat** sau o **pasta de peste cu masline**. Micute si elegante, cat sa la bagi o data in gura! Si pentru ca sunt mai speciale imi place sa pun **aperitivele pe biscuiti sarati**. Sigur ca sunt perfecte si asezate pe paine prajita, insa parca asa sunt mai spectaculos. Nu-i deloc complicat! **Aluatul fraged pentru biscuiti** se face imediat si sunt tari buni si daca ii transformati in **aperitive** cu **guacamole**, pasta de oua, pateu sau orice alta idee care sa faca un platou un spectacol de gusturi, culori si arome. Ca sa nu mai spunem ca ii putem rontai pur si simplu, mai ales daca punem in aluat cateva verdeturi proaspete sau putina **branza**. Va recomand sa faceti cantitatile, caci dispar rapid, iar daca nu sunt **aperitivul pentru masa festiva** sunt minunati langa un pahar cu bere, in cosuletul de picnic sau in pachetelul pentru scoala. Sunt chiar curioasa, in ce combinatii i-ati folosi?

INGREDIENTE APERITIVE FESTIVE PE BISCUITI SARATI

Pentru biscuitii sarati:

130 g de faina

50 g de unt moale, cu minim 80% grasime

un ou

sare

piper proaspat macinat

Pentru aperitivele cu branza de capra:

un castravete

50 g de branza de capra

20 g de unt

Pentru aperitivele cu somon afumat:

70 g de file de somon afumat

50 g de crema de branza

30 g de smantana

piper proaspat macinat

Pentru aperitivele cu ton si pasta de masline:

50 g de ton in suc propriu, bine scurs

70 g de pasta de masline

o lingura cu ulei de masline

o lingura cu zeama de lamaie

4-5 catei mici de usturoi

MOD DE PREPARARE APERITIVE FESTIVE PE BISCUITI SARATI

PASUL 1

Peste faina punem untul moale, oul, un sfert de lingurita cu sare si piper macinat si amestecam pana la omogenizare. Apoi framintam rapid cu mana, fara a insista foarte mult, pana cand incorporam toata faina si aluatul poate fi strans intr-o bila. Daca mai este nevoie, adaugam o lingura cu faina, pentru ca marcile difera usor si pot sa absoarba mai mult sau mai putin lichid. In final trebuie sa avem un aluat fragil, putin lipicios, ca o plastilina.

PASUL 2

Acoperim aluatul pentru biscuitii sarati cu folie alimentara, il intindem usor cu palma si il punem in frigider pentru 60 de minute.

PASUL 3

Incalzim cuptorul.

Dupa o ora scoatem aluatul pentru biscuitii de casa din frigider, il punem intre doua hartii pentru copt si intindem o foaie cu grosime de 3-5 mm. Daca aluatul este prea tare il lasam cateva minute sa se incalzeasca putin.

PASUL 4

Decupam biscuitii cu forma trecuta inainte prin putina faina. Aluatul ramas de la decupare trebuie tinut la rece pana cand prajim urmatorii biscuiti, iar daca folositi aceeasi tava pentru copt trebuie sa o lasati inainte sa se raceasca complet.

PASUL 5

li aranjam intr-o tava in care am pus hartie de copt si ii punem in cuptorul incalzit la 180 de grade pentru 10-12 minute, pana cand sunt usor aurii pe margini si pe spate, dar in mijloc par usor necopti. li lasam sa se raceasca complet in tava.

PASUL 6

Taiem castravetele (fara sa-i curatam coaja) si branza de capra in rondoale. Ungem cu putin unt biscuitii raciti, asezam deasupra o felie de branza si decoram cu cate o felie de castravete, apasand-o usor.

PASUL 7

Taiem file-ul de somon in fasiute. Peste crema de branza punem smantana si putin piper macinat si omogenizam. Punem putina de branza si smantana pe fiecare biscuitie racita (fie cu un pos fie cu doua lingurite), iar deasupra o fasie de somon afumat.

PASUL 8

Peste pasta de masline (masline fara samburi mixate) adaugam tonul bine scurs, zeama de lamaie, uleiul de masline si usturoiul zdrobit. Amestecam bine cu o furculita pana cand avem un fel de crema de peste. Aceasta pasta de masline cu peste este excelenta si o puteti folosi pentru a face niste rulouri, intinsa pe aluat foietaj si coapte 15-20 de minute. Modelam cu mana cateva "chiftelute" de peste pe care le asezam pe biscuitii sarati raciti si ornam cu un fir de marar.

Aceasta este recomandarea Reteta-Video pentru *Aperitive Festive pe Biscuiti Sarati*.

POFTA BUNA!