

---

# Sommario

---

**Introduzione** 5

**In dispensa** 6

## **APERITIVI FREDDI**

Anacardi alle spezie (India) 12

Pan tumaca (Spagna) 14

Panini svedesi con salmone affumicato (Svezia) 16

Hummus (Libano) 18

Guacamole (Messico) 20

Mini involtini primavera (Asia) 22

Tzatziki (Grecia) 24

Bruschette (Italia) 26

Verdure marinate (Medio Oriente) 28

Popcorn alle spezie (USA) 30

Tortilla con stecchi (Spagna) 32

Shortbread al cheddar (Inghilterra) 34

Sushi all'avocado (Giappone) 36

Feta marinata (Grecia) 38

Badrijani nigvzit, involtini di melanzane alle noci (Russia) 40

Ktipiti, rilette di peperoni allo yogurt greco (Grecia) 42

## **APERITIVI CALDI**

Bocconcini asiatici al vapore (Asia) 46

Börek turchi (Turchia) 48

Anelli di cipolla (USA) 50

Briouat ai gamberetti e limone sotto sale (Marocco) 52

Crocchette di mozzarella (Italia) 54

Empanadas al tonno (Messico) 56

Mini spiedini di pollo tikka (India) 58

Uova alla scozzese (Scozia) 60

Mini quesadilla con carne e formaggio (Messico) 62

Falafel (Medio Oriente) 64

Mini spiedini di pollo caramellato (Asia) 66

Chips di zucchine al parmigiano (Italia) 68

Frittelle di platano (Antille) 70

Mini spiedini di kufta alla menta (Marocco) 72

Pizzette bianche (Italia) 74

Gamberetti kadaif (Oriente) 76

## **BEVANDE ANALCOLICHE**

Sangria 80

Mojito 82

Piña colada 84

Cocktail Bora Bora 86

Laguna blu 88

Cocktail esotico 90

**Quel tocco in più** 92

**Ringraziamenti** 94

**Nella stessa collana** 95



# Introduzione

Ognuno di noi conserva ricordi indimenticabili di aperitivi gustati con parenti o amici. Tanti momenti conviviali in pieno relax, a cui nessuno saprebbe rinunciare.

In questo libro, faremo assieme il giro del mondo per scoprire alcune ricette di aperitivi dei cinque continenti. Un vero viaggio per il palato!

La nostra avventura culinaria partirà dalla Spagna per spizzicare qualche tapas. Proseguiremo in Italia, con i suoi deliziosi sapori mediterranei. Poi, prenderemo il volo per la Cina dove assaporeremo squisiti bocconcini al vapore. Dopo una puntatina in Giappone con i suoi mini sushi, faremo uno scalo in Sud America per assaggiare qualche empanadas, prima di risalire in aereo per provare le specialità messicane e texane. Andremo anche alle Antille, dove gusteremo le frittelle di platano, e finiremo in bellezza con i börek in Turchia.

Imbarcatevi con noi per scoprire semplici e deliziose ricette provenienti da tutto il mondo. Con soli 4 ingredienti facilmente reperibili (senza contare l'olio, il sale e il pepe), realizzerete un'apericena multiculturale che farà felici i vostri amici.

Buon viaggio!

Nadia Paprikas

---

## PAN TUMACA

---

Per 4 persone  
Preparazione: 10 minuti

Tostate le fette di pane nel forno (o nel tosta-  
pane).

Dividete gli spicchi d'aglio a metà e sfregate le  
fette di pane.

Mettete i pomodori grattugiati sulle fette tostate  
pressando con il dorso di un cucchiaio, affinché  
il pane s'impregni bene di polpa. Salate.

Versate un filo d'olio d'oliva su ogni fetta.

Prima di servire, aggiungete un pezzetto di pro-  
sciutto Serrano. Portate in tavola.



12 piccole fette  
di pane



2 spicchi d'aglio



2 pomodori grattugiati



4 fette  
di prosciutto Serrano



---

# HUMMUS

---

Per 4 persone  
Preparazione: 15 minuti

Scolate i ceci, poi frullateli finemente con il succo di limone.

Mettete la purea così ottenuta in una ciotola, quindi aggiungete la crema di sesamo (tahina) e l'aglio schiacciato. Amalgamate tutto. Se la purea di ceci risulta troppo densa, aggiungete un po' di acqua.

Prima di servire, irrorate con l'olio d'oliva.



Guarnite con dei ceci interi e cospargete di paprica. Servite accompagnato da pane pita.



300 g di ceci  
in scatola



Il succo di 1 limone



2 cucchiari di crema  
di sesamo (tahina)



2 spicchi d'aglio  
schiacciati



---

## PIÑA COLADA

---



6 fette  
d'ananas



400 ml di succo  
d'ananas



200 ml di latte  
di cocco



30 ml di sciroppo di  
zucchero di canna

Per 4 persone  
Preparazione: 10 minuti

In un frullatore, mettete 2 fette d'ananas, il succo d'ananas, il latte di cocco e lo sciroppo di zucchero di canna.

Aggiungete 6 cubetti di ghiaccio e frullate il tutto.

Servite subito in 4 bicchieri, quindi decorate con le fette d'ananas rimanenti.



Per una presentazione più raffinata, aggiungete alcune foglie di menta e del cocco grattugiato.

