

**Cucchiari di salmone, caprino  
ed erba cipollina per il  
nuovo Taste & More...correte a  
sfogliarlo!**



*Penstori e pasttoci - 2013 -*

Buongiorno amici ed amiche!

Come state?

Io bene, non posso lamentarmi...in questi giorni pian pianino sto cercando di terminare tutto quello che ho in sospeso prima del Natale...ultimi regalini home-made, incontri e colloqui

scolastici, feste varie relativi agli impegni di mia figlia...mio marito è praticamente un semi-desaparecido in quanto le cene di lavoro con clienti e colleghi lo stanno impegnando a fondo (mamma mia io non reggerei un simile stress!) quindi io devo sobbarcarmi il tutto...stasera per esempio abbiamo la dimostrazione a danza...evvai!

Manca esattamente una settimana al giorno di Natale...

...anche quest'anno lo trascorreremo dai miei genitori con mia sorella e la sua famiglia, per poi spostarci a Santo Stefano dai miei suoceri (dove festeggiamo sempre anche l'onomastico di mio marito!).

Come al solito cercheremo di dividerci un pò i compiti in modo da non pesare completamente sui genitori, che giustamente hanno la loro età...io solitamente sono l'addetta agli antipasti e da qualche anno con enorme successo preparo un panettone gastronomico da urlo!

Ehm...l'unica pecca è che non lo faccio io...il panettone intendo, perchè poi lo taglio e lo farcisco completamente da sola con varie mousses e ripieni home made ormai collaudati...ma non essendo una maga del lievitato ho paura di fare brutta figura e desisto.

Vabbè, dai...lo sapete che sono una mezza pasticciona, no?!

Voglio però oggi lasciarvi la ricetta di queste palline davvero molto particolari, da servire anche direttamente su un cucchiaino, perfette per il brunch Natalizio o per l'antipasto del cenone della vigilia...

La troverete anche sul nuovo numero di [Taste & More](#), uscito qualche giorno fa che potrete visionare cliccando [qui](#)



Troverete davvero tante belle idee per i vostri momenti conviviali di festa...

Idee da gustare tutte in un boccone, (come questa mia, per esempio...), ricette col salmone affumicato ingrediente principe dei pranzi festivi...idee per il Brunch delle feste, idee per il Cenone...tanti ottimi aperitivi da assaporare con chi amate e con i vostri amici...tante idee dolci e salate, anche gluten free e vegane...insomma, correte a sfogliarlo!

Mi raccomando, non dimenticate anche [lo speciale sui dolci di Natale](#)...mancano ancora alcuni giorni e siete ancora in tempo per realizzare da sole qualche ideuzza home made da regalare o da gustare in famiglia con chi amate...o anche da soli per coccolarvi un pò, perchè no?!



Cucchiai  
con palline di salmone, caprino ed erba cipollina

Ingredienti:  
per 4-6 cucchiali (dipende dalla loro grandezza)

100 g caprino freschissimo  
50 g salmone affumicato  
Un ciuffo di erba cipollina  
Sale e pepe nero macinati al momento  
Olio extravergine d'oliva

Preparazione:

Lavate ed asciugate l'erba cipollina.

In una ciotola amalgamate il caprino con qualche goccia di olio extravergine, una macinata di sale e pepe nero e qualche stelo tagliuzzato con le forbici di erba cipollina; usate una spatola per ammorbidirlo bene.

Unite il salmone tagliato a piccolissimi dadini con un coltello ben affilato e continuate ad amalgamare.

Inumidite le mani e formate delle palline, poco più piccole di una noce, che poserete sui cucchiari da finger food, decorando a piacere con qualche stelo di erba cipollina tagliuzzata.

Mettete i cucchiari in frigo sino al momento di servire.

Che ve ne pare? Non la trovate un'idea fresca e leggera?

Ed anche bella da presentare...

Buoni preparativi allora! Vi lascio alle pagine della rivista.....

Un abbraccio a tutti e buona giornata!

*Simona*