
Stuzzichini per il finger food

Autore: Max Fattorini

Fonte: Web

Mortadella, cipolline sotto aceto e pomodorini secchi per presentare a una serata fra amici qualcosa di semplice ma buono, da gustare a tavola o in un buffet. Dal blog [La piccola casa](#)

Questa semplicissima ricetta, l'ho ideata e preparata qualche sera fa per un drink con amici, volevo presentare qualcosa di semplice ma gustoso, qualcosa da poter gustare in piedi bevendo un cocktail, che fosse facile da fare, ma buono e bello da vedersi, insomma un finger food con un gusto un po' particolare.

L'idea è caduta subito su degli ottimi cubetti di mortadella, poi ho pensato di rafforzarne e aprirne il gusto con dei pomodori secchi e per unire i due sapori e allo stesso tempo "pulire" la bocca ho optato per delle cipolline sotto aceto che grazie alla loro acidità lasciano un finale fresco (almeno secondo me).

Il piatto è davvero facilissimo da preparare ma vi assicuro gustosissimo! Tra i miei invitati c'è stata una battaglia per l'ultimo piccolo spiedino disponibile! Una semplice ricetta che permette di accompagnare benissimo cocktail e drink, oppure essere usata come primo antipasto.

Ingredienti per 12 stuzzichini

una fetta spessa un dito di mortadella Bologna IGP

dodici cipolline sotto aceto

4 pomodori secchi morbidi

Tagliare a cubetti la mortadella, quindi tagliare in 3 i pomodori secchi. Per ogni stuzzichino infilzare nell'ordine la mortadella, farà anche da base di appoggio, la cipollina sotto aceto e il pezzo di pomodoro secco. Sistemare come sempre al centro di un grosso piatto da portata.

Buon appetito a tutte e tutti.

Dal blog [La piccola casa](#)