

Cicchetti

- Cicchetti kommen aus der venezianischen Küche
- Sie sind kleine Snacks oder Beilagen (ähnlich wie kleine Tappas)
- Sie werden normalerweise in traditionellem Baccari serviert

Zubereitung:

- Die Zubereitung ist einfach: Man bereitet das Topping vor und bestreicht dann das Brot (traditionell Baccari)

Rezept für Parmesan-Ricotta-Creme

Zutaten:

- 50 g geriebener Parmesan
- 150g Mascarpone
- 100g Ricotta
- 2 TL kalt gepresstes Olivenöl
- Fleur de Sel
- Schwarzer gemahlener Pfeffer

Schritte:

- Parmesan, Mascarpone, Ricotta und Olivenöl miteinander zu einer Creme verrühren
- Mit Salz und frisch gemahlenem schwarzen Pfeffer abschmecken.
- Auf gerostetem Brot oder Crostini streichen (beliebig mit etwas Gemüse belegen)
- Der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt: Die venezianische Küche empfiehlt als Topping gedämpften Spargel mit gerösteten Mandeln oder gekochte dicke Bohnen

Und Fertig!

- Cicchetti sono fette di pane e a crema speciale
- Ci sono diversi tipi (per esempio: Mezze uova con acciuga (halbe Eier mit Sardellen) - Sarde in Saor (säuerlich eingelegte Sardinien mit Zwiebeln) - Baccalà mantecato (Ein Aufstrich aus Stockfisch)
- Io ho scelto una ricetta con a crema di parmiggiano e ricotta
- La ricetta è molto semplice
- Preparate solo la crema e poi spalmatela sul pane
- Quellenangaben :
- <https://en.wikipedia.org/wiki/Cicchetti>
- <https://kochenkunstundketchup.de/parmesan-ricotta-creme/>