Ricetta baguette ripiena speck e mascarpone

Alcune delle ricette che vi propongo sono le stesse che nonna cucinava nelle sere estive, quando il caldo impera però la fame avanza. Sono cresciuta in campagna, in una fattoria per essere precisi. Nonno accudiva il bestiame del proprietario della fattoria e nonna aiutava, in casa e nei campi. Ero spesso con lei nelle giornate in cui ci si preparava a raccogliere i pomodori, o la frutta… In quei giorni ci si alzava all’alba e si finiva spesso al tramonto per cui una volta arrivati tutti a casa non c’era molta forza di accendere il camino (sì, se ve lo state chiedendo, nonna cucinava tra il camino e la cucina a legna, quelle bianche con i cerchi per intenderci, regolabili, con a fianco il serbatoio dell’acqua calda). Questa di oggi è una delle ricette che amava preparare, anche se io l’ho rivisitata leggermente… Pronte? Non ci servirà accendere il forno!

Cosa ci serve per preparare la baguette ripiena

1 filoncino di pane bianco

3 fette di speck

4 cucchiai di mascarpone

2 cucchiai di insalatina agrodolce

1 cucchiaio di patè di tonno in tubetto

3 pomodorni ciliegini

3 foglioline di basilico

Come preparare la baguette ripiena

Facilissima ed economica, la ricetta di oggi rientra di diritto nelle ricette estive perfette per le cene disimpegnanti o per un aperitivo velocissimo in caso di arrivo inaspettato di amici! Cominciamo affettando la baguette in tranci da 2 cm circa, ne usciranno tra i 12 e i 15 trancetti. Con un cucchiaino svuotiamo la baguette dalla mollica e mettiamola in una ciotola avendo cura di lasciarne una parte sul fondo.

In una padella antiaderente abbrustoliamo leggermente i trrancetti di baguette e mettiamoli in piedi in un piatto. Versiamo nel mixer la mollica, il mascarpone, l’insalatina agrodolce (avendo cura di tenerne una piccola parte da parte per la decorazione, il patè di tonno e misceliamo tutto per bene. Otterremo così una mousse delicata e stuzzicante.

Procediamo imbottendo i tranci di baguette: mettiamo sul fondo lo speck che avremo tagliato a quadretti e sopra lo speck un cucchiaino di mousse, un altro pezzetto di speck e alterniamo su alcuni tranci una fogliolina di basilico su altri l’insalatina agrodolce, su altri ancora i pomodorini ciliegini che avremo diviso in quattro.

La nostra ricetta estiva è pronta! Pochissimi minuti, meno di 20 e avremo preparato una cena fredda e veloce ma saporitissima! Nonna ne preparava sempre in quantità perché questi trancetti di baguette ripiena sono facili da preparare ma anche da mangiare ;) lei amava particolarmente imbottirli con la mousse di mortadella che preparar ava con la ricotta fresca. Io preferisco il Crudo di Parma con una mousse di mascarpone e basilico, ma anche la versione ‘’dolce’’ non è affatto male! Poche righe più sotto trovate la mia versione dolce.

Come preparare i trancetti di baguette ripiena dolce

Per preparare la versione della baguette ripiena dolce, ci serviranno mascarpone e ricotta (la quantità è ridotta, per i 12/15 trancetti ci vorranno due cucchiai di ricotta e due di mascarpone, goccine di cioccolato fondente e amarene a piacere (a me piacciono da impazzire le amarene Fabbri!) Procediamo svuotando i trancetti lasciandone una delle due parti chiusa e mettendo da parte la mollica, abbrustoliamoli poi mettiamoli in piedi a freddare su un piatto.

Prepariamo la mousse mettendo nel mixer la ricotta e il mascarpone con la mollica di pane; non aggiungo zucchero ma se vi piace potete usare un cucchiaino di zucchero a velo; una volta pronta la divido in due parti e in una verso un cucchiaio di goccine di cioccolato fondente, nell’altra metà le amarene Fabbri tritate. Riempiamo i trancetti a piacere e poi mettiamoli in frigorifero per mantenerli ben freschi se non li mangiamo nell’immediato, ma vanno fatti e mangiati mi raccomando, perché la baguette si inzuppa per cui lasciarla in frigorifero per molto tempo significa ritrovare dei trancetti mollicci e sfatti!

Una idea molto, molto particolare è quella di imbottire i tranci di baguette con il gelato!Provate e fatemi sapere.