

ANTIPASTI

Sfilatino stuzzicante

DOSI

4 persone

COTTURA

15 min

■ Ingredienti per 4 persone

Aneto	1 cucchiaino
Cetriolo piccolo	1
Uova	2
Trota affumicata	1
Aceto di mele	5 cl
Olio d'oliva	8 cl
Aglione	1 spicchio
Sfilatino francese	1

■ Preparazione

- 1 Tagliate a metà per il lungo lo sfilatino. Schiacciate l'aglio e mettetelo con l'olio e l'aceto in un vasetto con coperchio a vite. Chiudete e agitate per emulsionare bene.
- 2 Distribuite il condimento sulla mollica di pane. Spellate e diliscate la trota e dividetela in quattro filetti. Appoggiate metà sul pane. Sgusciate e tritate le uova sode e distribuitele sui filetti di trota.
- 3 Sbucciate il pezzo di cetriolo e affettatelo finemente. Coprite l'uovo tritato con le fette di cetriolo. Cospargete con l'aneto tritato e terminate con l'altra metà dei filetti di trota.
- 4 Chiudete con l'altra metà del pane e premete. Dividete in due la baguette e avvolgete separatamente le due parti in pellicola. Appoggiatele su un tagliere e copritele con un altro.
- 5 Sovrapponete un peso per schiacciare il pane e mettete in frigo per un paio di ore. Tagliate a fettine diagonali e servite come antipasto o come aperitivo prima di sedervi in tavola. Vino consigliato: Dolcetto.