

ANTIPASTI

Multitramezzino

DOSI

12 persone

PREPARAZIONE

30 min

■ Ingredienti per 12 persone

Pane a cassetta 24 fette

PER LA FARCIA ALLE UOVA SODE

Formaggio cremoso dolce 150 g

Tuorli d'uovo sodo 4

Senape 1 cucchiaino

Maionese 1 cucchiaino

Succo di limone 2 cucchiaini

Sale 1 pizzico

Pepe 1 pizzico

PER LA FARCIA AL SALMONE AFFUMICATO

Salmone affumicato 100 g

Mascarpone 50 g

Panna fresca 4 cucchiaini

Limone (succo) 1/2

Erba cipollina alcuni rametti

Sale 1 pizzico

Pepe (facoltativo) 1 pizzico

■ Preparazione

- 1 Preparare la farcia alle uova sode: mettere in una ciotola il formaggio cremoso, aggiungere la senape, la maionese, il succo di limone, un pizzico di sale e pepe e mescolarvi, delicatamente, i tuorli d'uovo sodo tritati grossolanamente.
- 2 Preparare la farcia al salmone affumicato: mettere nel frullatore il salmone tagliato a pezzetti con il succo di limone e frullarlo.
- 3 Versarlo in una terrina, aggiungere la panna, il mascarpone e un pizzico di sale e pepe se necessario; lavorare con un cucchiaino di legno; al momento di servire aggiungervi l'erba cipollina tagliata a rondelline.

- 4 Con un coltello affilato eliminare la crosta alle fette di pane a cassetta. Spalmare la farcia di uova sode sopra sei fette e ricoprirle con altre sei premendole un poco.
- 5 Con la stessa procedura preparare gli altri sei tramezzini con la farcia al salmone.
- 6 Dividere i tramezzini a triangoli (se ne ottengono 4 tagliandoli in diagonale) o a metà, formando dei rettangoli e sovrapporli, alternando i sapori. Decorare la parte superiore a piacere. Piatto ottimo per la cena di capodanno.