

ANTIPASTI E SNACK

I mangiochiamo

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

pezzettini di peperone
olive nere/verdi
maionese
acciughine
pane per tramezzini
uova di lompo nere e rosse
prezzemolo.

PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti:

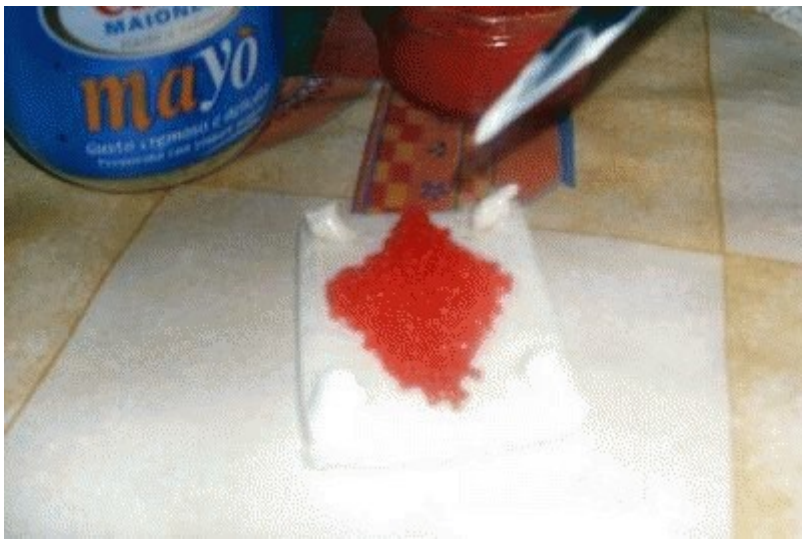


2 Per la carta di quadri:

tagliare la fetta di pane in quadratini e poggiarvi sopra le uova di lompo rosso, cercando di formare un rombo, che rappresenterà l'asso di quadri.



3 Quindi, prendere la maionese e, con uno stuzzicadenti o la punta di un coltello, poggiare ai quattro lati dei ciuffetti di maionese.



4 Queste saranno le basi per mettere i semi della carta di quadri.

E' possibile, quindi, mettere il peperone rosso per riprendere il seme della carta o sbizzarrirsi. Tagliare un'oliva ricavandone pezzettini e posizionandoli ai quattro angoli sulla maionese.



5 Inoltre, mettere su un angolo, attorcigliato su un ciuffetto di maionese, un'acciuga arrotolata.



6 Quindi spolverare di prezzemolo.

Per i dadi:

prendere la ricotta dura dolce e le olive nere.



7 Tagliare dei cubetti abbastanza regolari di ricotta.



- 8 Quindi, tagliae dei pezzettini di oliva nera. Fare dei buchini sulle facce del dado (quanti sono i punti) ed incastonarvi i pezzetti di oliva.



- 9 Ripetere lo stesso procedimento per tutte le facce dei dadi.



10 Ecco l'antipasto pronto.



