

ANTIPASTI E SNACK

Lingue insanguinate

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

pan carrè (meglio il pane per tramezzini perchè più morbido e si lavora meglio)
prosciutto cotto
ketchup (burro
maionese e tutto quel che la fantasia può ispirare)
carta per alimenti
un tagliapasta grande a forma di cuore.

PREPARAZIONE

- 1 Realizzate una bocca con la carta per alimenti aiutandvi con il tagliapasta a forma di cuore per realizzare delle bocche regolari.



- 2 L'angolo del tagliapasta a cuore corrisponde all'angolo della bocca, quindi dovrete posizionarlo prima in un senso e poi nell'altro.



- 3 Utilizzate il cartamodello per realizzare le bocche di pancarrè, qualora il cartamodello fosse troppo grande rispetto alla fetta di pane, rifilatelo fino ad ottenere la dimensione giusta.



4 Ritagliare il pan carrè.



5 Aggiustare le sbavature ed incidete la bocca di pane al centro.



6 Tostate le bocche di pane nel tostapane o nel piatto crisp del microonde.



7 Ricavate dalla fetta di prosciutto cotto delle lingue.



- 8 Rifilate la fessura precedentemente realizzata nel centro delle bocche di pancarrè facendo attenzione a non romperlo.



- 9 Infilate le lingue di prosciutto cotto nella fessura nel centro della bocca di pane.



10 Versate qualche goccia di ketchup e servite in tavola.

