

ANTIPASTI E SNACK

Rotelline ripiene

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

- 1 pacchetto di pane da tramezzino
- 2 uova
- 10 olive verdi
- un vasetto piccolo di capperi sotto aceto
- 4 alici sott'olio
- 1 scatola di tonno sott'olio
- olio di oliva q.b. 2 gherigli di noci oppure una manciata di pinoli
- salsa tonnata.

PREPARAZIONE

1 Per il ripieno: Cuocete le 2 uova sode e spellatele.

Mettete nel mixer le uova, le noci o i pinoli, il tonno, le alici, i capperi, le olive, un filo di olio di oliva fino ad ottenere un composto abbastanza omogeneo.

Aggiungetevi un cucchiaino di maionese o salsa tonnata per renderla più morbida.

Tagliate le fette di pane a metà perché sono troppo lunghe e potrebbero rompersi.

Appoggiate una fetta sulla carta velina.

Stendetevi sopra un velo di salsa tonnata e poi la crema per il lungo della fetta.

Arrotolate la fetta di pane aiutandovi con la carta velina e chiudetela come un salamino.

Procedete allo stesso modo per le altre fette. Mettete in frigo per almeno un'oretta.

Togliete la carta velina e, delicatamente, tagliate i salamini a rondelline.

2 Servire su un piatto da portata come antipasto.