

ANTIPASTI E SNACK

## Tartine rosa e verde

---

LUOGO: Europa / Italia

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

---



### PER LE TARTINE ROSA

pancarrè  
10 g di ketchup  
30 g di maionese  
50 g di gamberetti  
2 piccole zucchine.

### PER LE TARTINE VERDI

pancarrè  
30 g di prezzemolo  
1 spicchio di aglio  
20 g di capperi  
la mollica di un panino (circa 20 g  
ammollata e strizzata nell'aceto)  
la parte bianca di un uovo sodo  
surimi e qualche peperoncino sotto aceto.

## PREPARAZIONE

- 1 Mettere a lessare in acqua salata i gamberetti con gli zucchini tagliati a rondelle, scolare e lasciare raffreddare.

Preparare la salsa rosa mescolando insieme la metà dei gamberetti, maionese e ketchup e spalmarlo sul pancarrè.



- 2 Decorare con i gamberetti rimasti e le zucchine.

Per le tartine verdi, tritare il prezzemolo, l'aglio e i capperi.

Aggiungere la mollica di pane e la parte bianca di un uovo sodo, condire con olio, salare e pepare.



**3** Spalmare sul pancarrè.

Cuocere il surini in acqua salata per 5 minuti, scolare, fare freddare e tagliarlo a rondelle e disporlo sulle tartine decorando con qualche fettina di peperone rosso.

