

ANTIPASTI E SNACK

Tartine miste da buffet: ricette facili per antipasti sfiziosi

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [40 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



INGREDIENTI

PANCARRÈ 10 fette
GAMBERETTI
SALMONE AFFUMICATO
FILETTI DI ACCIUGHE
NOCI SGUSCIATE
STRACCHINO
BURRO

Tartine facili e veloci per il tuo aperitivo: scopri le nostre idee di antipasti con salmone, formaggio e verdure.

COME FARE LE TARTINE MISTE DA BUFFET

- 1 Ecco come preparare le tartine miste con i tuoi ingredienti preferiti: metti una fetta di pan carrè su un tagliere e, con delle formine per biscotti, ricavane tante tartine, cercando di ottimizzare lo spazio per non creare troppo avanzo di pane. Le forme degli stampini

possono essere a tuo piacimento, anche se per le feste sono molto carini stelle e cuori.





2 Spalma un po' di salsa rosa su un terzo delle formine ricavate



- 3 Con una forchetta, ammorbidisci lo stracchino se necessario, poi spalmalo su un altro quarto delle formine di pan carrè. Sistema su ognuna mezza noce sgusciata e sistema le tartine finite nel piatto con quelle ai gamberetti.



- 4 Procedi a spalmare il burro ammorbidito su altre formine e finisci di decorarle con piccoli pezzi di salmone affumicato.



- 5 Continua a spalmare di burro morbido l'ultimo quarto delle tartine e sistemaci sopra un filetto di acciuga arrotolato su se stesso. Sistema tutto nel piatto da portata con le altre tartine miste.



- 6 Servi le tartine miste subito, oppure dopo una permanenza di qualche ora in frigo, rigorosamente coperte da pellicola da cucina.

TARTINE MISTE DA BUFFET: PERFETTE PER OGNI EVENTO SPECIALE

Le **tartine miste da buffet** sono un'ottima soluzione per chi cerca idee di antipasti veloci e gustosi. Perfette per feste, buffet e aperitivi, queste **tartine** possono essere preparate con vari ingredienti, come **salmone affumicato**, **noci**, **stracchino**, e decorazioni a piacere. Con semplici **ricette di tartine facili e veloci**, puoi creare un assortimento di gusti per soddisfare tutti i palati, dai più tradizionali ai più raffinati, utilizzando una base di pancarrè e spalmando vari tipi di formaggi e paté.

TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Per preparare delle **tartine facili e veloci da buffet**, scegli ingredienti freschi e di qualità, come salmone affumicato, noci e filetti di acciughe.

Se utilizzi le formine per biscotti, cerca di ottimizzare lo spazio sulle fette di **pancarré** per ridurre gli avanzi.

Gli scarti di pane possono essere tostati e usati come crostini per zuppe o insalate.

Le **tartine** si possono preparare in anticipo e conservare in frigorifero coperte da pellicola fino al momento di servire, mantenendo così la freschezza.

CONSERVAZIONE

Le **tartine miste** si possono preparare in anticipo e conservare in frigorifero per un massimo di 4 ore, ben coperte con pellicola trasparente per mantenere la freschezza. Al momento di servirle, disporle su un vassoio da portata e decorarle con qualche rametto di prezzemolo o foglie di rucola per un tocco di colore.

POTRESTI CUCINARE ANCHE...

Se ti piace questa ricetta, ecco altre idee di antipasti e finger food che puoi preparare con ingredienti simili:

[Vol au vent ripieni](#): croccanti e ideali per un buffet elegante.

[Panettone gastronomico](#): perfetto per feste e ricevimenti, da farcire con vari ingredienti.

[Insalata russa con tonno](#): un antipasto classico e saporito.

[Torta tramezzino](#): una variante creativa e sfiziosa dei classici tramezzini.

[Cantucci salati](#): biscotti salati perfetti per accompagnare vini e formaggi.