ANTIPASTI E SNACK

Ghirlanda di tartine

DOSI PER: 6 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 35 min COSTO: molto basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



Se stai cercando un antipasto scenografico e senza cottura per le feste, la **ghirlanda di tartine** è l'idea perfetta per stupire tutti i tuoi ospiti con minima fatica.

È una variante originale e festosa rispetto alle classiche tartine, capace di trasformare ingredienti semplici in un vero e proprio centrotavola commestibile.

Per prepararla al meglio, divertiti a ritagliare il pane per tramezzini con formine natalizie diverse e farcisci ogni boccone con una crema morbida e saporita. L'alternanza di forme e colori renderà il piatto invitante e tridimensionale fin dal primo sguardo.

Se ami gli abbinamenti raffinati, puoi trarre ispirazione anche dalle nostre tartine salmone e avocado veloci, affiancandole a fresche e leggere tartine cetrioli e formaggio per accontentare anche chi preferisce un'opzione vegetariana.

Per arricchire il tuo buffet d'aperitivo, puoi accompagnare la ghirlanda con un vassoio di fragranti salatini misti oppure puntare sulla massima praticità sfornando ben 100 salatini in 30 minuti.

Vuoi offrire anche qualcosa di caldo e irresistibile? Prepara le facilissime pizzette in friggitrice ad aria o i morbidi e profumati tortini di zucca e ricotta, ideali per completare la tavola delle occasioni speciali.

Un piccolo segreto pratico: aggiungi i rametti di rosmarino e i chicchi di melagrana solo all'ultimo momento prima di portare in tavola. In questo modo il verde rimarrà turgido e brillante, regalando alla tua composizione un profumo fresco e una resa estetica impeccabile.

INGREDIENTI PER LA GHIRLANDA DI TARTINE:

PANE PER TRAMEZZINI 8 fette

FORMAGGIO FRESCO SPALMABILE 250 gr

SALMONE AFFUMICATO 100 gr

PROSCIUTTO CRUDO 80 gr

POMODORINI CILIEGINO 8

OLIVE DENOCCIOLATE nere e verdi - 50 gr

CHICCHI DI MELAGRANA 3 cucchiai da tavola

RAMETTI DI ROSMARINO 4

SCORZA DI LIMONE

GRANI DI PEPE ROSA

SALE

PEPE

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

Preparazione

1 Disponi le fette di pane da tramezzino su un tagliere e, utilizzando le formine tagliabiscotti, ricava tanti canapè di forme diverse (stelle, cerchi e rombi). Versa il formaggio spalmabile nella ciotola, aggiungi un filo d'olio extravergine d'oliva, un pizzico di sale, pepe nero e la scorza grattugiata di limone. Mescola energicamente fino a ottenere una crema liscia e vellutata. Trasferisci la crema in una sac à poche (oppure usa un cucchiaino) e distribuisci un generoso ciuffo di formaggio su ogni tartina di pane.





2 Prepara la prima varietà: arrotola delle striscioline di salmone affumicato a forma di bocciolo, sistemane una su un terzo delle tartine e rifinisci con un grano di pepe rosa.

Prepara la seconda varietà: modella le fettine di prosciutto crudo creando delle piccole roselline, adagiale su un altro gruppo di tartine e aggiungi uno spicchio di pomodorino ciliegino.





3 Prepara la terza varietà vegetariana: guarnisci le tartine rimanenti con rondelle di olive miste e una spolverata di chicchi di melagrana brillanti.

Prendi il vassoio rotondo e, se vuoi un aiuto per mantenere il centro libero, posiziona temporaneamente una ciotolina rovesciata al centro del piatto. Disponi le tartine lungo tutta la circonferenza esterna del piatto formando un cerchio continuo e fitto, alternando le forme e i colori per creare un effetto visivo armonioso e tridimensionale. Rimuovi la ciotola guida dal centro e inserisci piccoli ciuffi di rosmarino fresco tra una tartina e l'altra, facendoli sporgere leggermente verso l'esterno per ricreare il fogliame verde tipico della ghirlanda. Spargi gli ultimi chicchi di melagrana tra gli spazi liberi come piccole bacche decorative, quindi servi subito oppure conserva la ghirlanda in frigorifero coperta con pellicola trasparente fino al momento di portarla in tavola.





Conservazione

Puoi conservare la **ghirlanda di tartine** in frigorifero per un massimo di **24 ore**, ben coperta con della pellicola trasparente (avendo cura di non schiacciare i boccioli di salmone e le roselline di prosciutto) oppure all'interno di un contenitore ermetico abbastanza capiente.

Il consiglio per gustarla al meglio è di consumarla entro la giornata: con il passare delle ore, infatti, il pane da tramezzino tende ad assorbire l'umidità della crema di formaggio, perdendo la sua morbidezza ideale, mentre il rosmarino rischia di appassire.

La congelazione è vivamente sconsigliata: il formaggio fresco spalmabile, i pomodorini e i chicchi di melagrana rilascerebbero troppa acqua in fase di scongelamento, compromettendo sia la consistenza sia la resa estetica del piatto.

Consigli

Non buttare gli scarti di pane: dopo aver intagliato le basi con le formine per biscotti, raccogli

tutti i ritagli di pane per tramezzini avanzati. Tagliali a dadini, condiscili con un filo d'olio, sale ed erbe aromatiche e tostali in forno o in padella per qualche minuto: otterrai dei crostini croccanti ideali per arricchire vellutate e insalate invernali.

Il trucco della ciotola guida: per ottenere una forma perfettamente tonda e regolare, posiziona temporaneamente una ciotolina o un bicchiere rovesciato al centro del piatto da portata prima di disporre le tartine. Una volta chiuso l'anello, sollevala delicatamente: il cerchio centrale risulterà pulito, uniforme e ben proporzionato.

Come mantenere il pane morbidissimo: se prepari le tartine con qualche ora di anticipo, coprile prima con un foglio di carta assorbente o un canovaccio pulito leggermente inumidito, poi sigilla con pellicola trasparente senza schiacciare le decorazioni. In questo modo l'aria fredda del frigorifero non seccherà i bordi del pane.

Personalizza le farciture: puoi arricchire la crema spalmabile con un pizzico di aneto tritato fresco per le tartine al salmone, oppure sostituire la robiola con una mousse di ricotta e noci per la variante vegetariana. Per una nota di sapore più decisa, aggiungi qualche goccia di glassa all'aceto balsamico sopra le roselline di crudo.