ANTIPASTI E SNACK

Girelle di alici e pomodorini

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 15 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile

NOTE: *+120 MINUTI DI RIPOSO*



Quando hai voglia di un **antipasto freddo** che si prepara in un attimo e ti leva dall'imbarazzo dell'ultimo minuto, queste girelle fanno proprio al caso tuo.

Il pane è morbido, le **alici sott'olio** danno carattere e i **pomodori secchi** aggiungono quella nota saporita che sparisce dal vassoio in un lampo.

La base è il classico **pane per tramezzini** steso sottile, farcito con una crema veloce di **maionese e limone** e arrotolato stretto, così al taglio vedi una spirale precisa e pulita.

Il trucco per farle riuscire bene sta tutto in due mosse: asciuga alla perfezione i sott'oli e lascia riposare il rotolo in frigo, così le girelle restano compatte, non si sfaldano e arrivano in tavola perfette.

INGREDIENTI PER 4 PORZIONI DI GIRELLE ALLE ALICI

PANE PER TRAMEZZINI circa 8 fette senza crosta - 320 gr

MAIONESE 120 gr

SUCCO DI LIMONE 1 cucchiaio da tè

ALICI SOTT'OLIO filetti - 12

POMODORI SECCHI SOTT'OLIO ben scolati e tamponati, a filetti - 80 gr

PEPE NERO

COME FARE LE GIRELLE DI ALICI E POMODORI SECCHI PER 4 PERSONE

1 Scola con cura le **alici sott'olio** e i **pomodori secchi**, poi tamponali bene con carta da cucina finché risultano asciutti e non lucidi.

Taglia i pomodori in **filetti regolari** e, in una ciotolina, mescola 120 g di maionese con 1 cucchiaino di succo di limone e una macinata di **pepe nero** fino a ottenere una crema liscia e uniforme.





2 Disponi 4 fette di **pane per tramezzini senza crosta** sul tagliere, affiancandole sul lato lungo e sovrapponendole leggermente per formare un unico rettangolo.

Passa il **mattarello** con delicatezza su tutta la superficie, in modo da saldare le giunzioni e assottigliare il pane in maniera omogenea.





3 Spalma sul rettangolo di pane uno strato sottile e uniforme di **maionese al limone**, lasciando libero circa 1 cm sul lato lungo da cui chiuderai il rotolo.

Distribuisci i **filetti di pomodori secchi** e le alici in modo regolare, poi arrotola partendo dal lato lungo opposto al bordo libero, stringendo bene fino a ottenere un cilindro compatto.





4 Avvolgi il cilindro di pane nella **pellicola per alimenti**, stringendola bene intorno al rotolo per compattarlo.

Metti in frigorifero a riposare per 2 ore, quindi togli la pellicola e taglia il rotolo in fette spesse 1,5–2 cm con un **coltello seghettato**, così da ottenere girelle regolari con la spirale ben visibile.





Come conservare le girelle di alici e pomodori secchi

Sistema le **girelle di alici e pomodori secchi** in un contenitore ermetico, in un solo strato o al massimo due, separando gli strati con carta forno.

Conserva in frigorifero e consumale entro **24 ore**, così il pane resta morbido e il ripieno fresco.

Non congelare queste girelle: il **pane per tramezzini** e la maionese tenderebbero a rovinarsi in consistenza e sapore.

Se vuoi prepararle in anticipo, tieni il rotolo intero avvolto nella pellicola e affettalo solo all'ultimo: in questo modo la superficie resta più umida e i bordi non si seccano.

Consigli e varianti per girelle di alici e pomodori secchi

Per girelle compatte e facili da tagliare, asciuga sempre molto bene **alici** e **pomodori secchi sott'olio**: meno olio in eccesso c'è, meno rischi hai che il pane si inzuppi e si apra.

perfette

Quando stendi il **pane per tramezzini** con il mattarello, non schiacciare troppo: ti basta saldare

le giunzioni e renderlo uniforme, così resta soffice ma non si rompe.

Il riposo in frigo di almeno **2 ore** è fondamentale: il rotolo si rassoda e le girelle vengono con bordi netti e una bella spirale interna.

Per un gusto più equilibrato, distribuisci il ripieno in modo regolare su tutta la superficie, così in ogni girella sentirai bene sia le alici sia i pomodori.

Con pomodorini freschi: sostituisci i pomodori secchi sott'olio con pomodorini maturi tagliati a fettine sottili e ben asciugati, per un sapore più delicato e fresco.
Con capperi: aggiungi 1 cucchiaio di capperi dissalati e tritati alla maionese, per una nota più sapida che si sposa benissimo con le **alici**.
Più leggera: sostituisci una parte della maionese con **formaggio spalmabile**, otterrai un ripieno più stabile e un po' meno grasso.
Erbette aromatiche: profuma la crema di maionese con prezzemolo tritato o un pizzico di origano secco, per una sfumatura ancora più mediterranea.
Formato mini: prepara rotoli più piccoli usando solo 2 fette di pane alla volta, così otterrai girelle mignon perfette per un buffet.