

ANTIPASTI E SNACK

Torta tramezzino

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 8 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 40 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



La **torta tramezzino** è una **ricetta salata** originale, divertente da cucinare e elegante da portare in tavola. Si prepara con il **pane per tramezzini** e vari ingredienti per la farcitura. La torta tramezzino è un piatto ideale per le occasioni speciali, come compleanni, feste o buffet.

La **torta tramezzino** è una torta a strati, in cui **ogni strato ha un ripieno diverso**, a seconda dei gusti e della fantasia. Puoi scegliere tra salumi, formaggi, verdure, tonno, salmone, uova, [insalata russa](#) e molto altro. L'importante è che la **farcitura** sia **cremosa** e ben distribuita, per rendere la **torta morbida e piacevole da mordere**.

Segui la nostra ricetta con il dettagliato passo passo fotografico per cucinare in casa, con le tue mani, una buonissima **torta tramezzino**, dai spazio alla fantasia per renderla bellissima!

Ecco altri [antipasti per le tue feste](#) che potrebbero interessarti:

[Vol au vent ripieni freddi](#)

[Strudel salato](#)

[Cantucci salati](#)

[Olive all'ascolana](#)

[Baci di dama salati](#)

INGREDIENTI

PANE PER TRAMEZZINI 4 fette

INSALATA RUSSA 200 gr

MAIONESE 200 gr

PROSCIUTTO COTTO 150 gr

FORMAGGIO SPALMABILE 50 gr

UOVA 3

SALE

PEPE

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

INGREDIENTI PER LA DECORAZIONE

POMODORI CILIEGINI 4

OLIVE NERE denocciolate - 5

CAPPERI 5

PREZZEMOLO 5 foglie

PREPARAZIONE

- 1 Prepara 3 uova sode, sgusciale e tagliale a fettine con un taglia uovo o con un coltellino. Mettine da parte 4 o 5 fette scelte dal centro dell'uovo, serviranno per la guarnizione finale. Con una forchetta riduci il resto delle uova a pezzettini, condisci con sale, pepe e un filo di olio extravergine di oliva.





- 2 Su una fetta di pane per tramezzini metti l'insalata russa, cerca non lasciare spazi vuoti. Copri con un'altra fetta e spalma la maionese sulla parte superiore. Disponi le fette di prosciutto cotto sopra la maionese, in modo che coprano tutta la superficie.





3 Copri con una fetta di pane per tramezzini, spalma la superficie con altra maionese e

ricopri con le uova a pezzettini. Procedi con l'ultima fetta di pane per tramezzini e ricopri la superficie con del formaggio fresco spalmabile.





- 4 Al centro della fetta disponi su una riga le fettine di uovo sodo, su ognuna di esse metti un cappero e una fogliolina di prezzemolo. Ai lati della superficie disponi i pomodorini e le olive tagliati a metà. Puoi guarnire la torta tramezzino con gli ingredienti che ti piacciono o con quello che hai in dispensa.





CONSERVAZIONE

Conserva la torta tramezzino in frigo per non più di un giorno, maionese e insalata russa sono molto delicati e meglio non aspettare troppo per consumarli.