

ANTIPASTI E SNACK

Tramezzino veneziano caprese e pesto

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 20 min COSTO: molto basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



Il tramezzino veneziano caprese e pesto è l'incontro perfetto tra la tradizione dei cicchetti veneziani e i sapori più amati del Mediterraneo. A differenza dei sandwich comuni, la versione veneziana si distingue per la sua incredibile sofficità e per quella tipica forma bombata al centro che i veneziani chiamano amichevolmente "sorriso". In questa variante, la freschezza del pomodoro e la cremosità della mozzarella vengono esaltate dalla spinta aromatica del pesto, creando un cuore ricco e succulento racchiuso tra fette di pane bianco senza crosta.

È la scelta ideale da abbinare a uno [Spritz analcolico ai frutti rossi](#)

o a un rinfrescante [Espresso tonico all'arancia](#) durante un aperitivo casalingo. Se stai organizzando un buffet, questo tramezzino farà un figurone accanto al classico [tramezzino veneziano](#) o a dei raffinati [cestini di bresaola](#). Puoi personalizzare il condimento usando un tradizionale [pesto di pistacchi](#) per una nota più dolce o aggiungere una punta di [mousse di prosciutto crudo](#) per un sapore ancora più deciso. Preparare il tramezzino veneziano caprese e pesto è un gioco di equilibrio: il segreto è saper stratificare gli ingredienti per mantenere il pane asciutto ma il ripieno cremosissimo.

INGREDIENTI PER IL TRAMEZZINO

VENEZIANO CAPRESE E PESTO

PANE PER TRAMEZZINI grandi - 4 fette

MOZZARELLA DI BUFALA 250 gr

POMODORI RAMATI grandi - 2

PESTO ALLA GENOVESE 150 gr

BASILICO FRESCO

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE

PEPE NERO

PREPARAZIONE DEL TRAMEZZINO VENEZIANO CAPRESE E PESTO

- 1 Lava e asciuga bene i pomodori (se usi quelli grandi, tagliali a fette sottili; se usi i ciliegino, tagliali a metà o lasciali interi se piccoli). Taglia la mozzarella a fette di circa mezzo centimetro. Se la mozzarella è molto umida, lasciala sgocciolare su carta assorbente per qualche minuto per non bagnare il pane. Prendi le fette di pane per tramezzini. Con un cucchiaino o una spatola, stendi un generoso strato di pesto alla genovese su una delle facce interne di ciascuna delle due fette che comporranno il primo tramezzino.
- 2 Sulla prima fetta con il pesto, adagia le fette di mozzarella, cercando di coprire tutta la superficie ma lasciando un piccolo bordo pulito. Sovrapponi le fette di pomodoro (o i pomodorini tagliati) alla mozzarella. Spolverizza con un pizzico di sale e una grattugiata di pepe nero. Se desideri, aggiungi un filo d'olio EVO sui pomodori. Spezzetta a mano 2-3 foglie di basilico fresco su ogni tramezzino

3 Chiudi il tramezzino con la seconda fetta di pane (con il pesto rivolto verso l'interno). Con il coltello a lama seghettata, pratica un taglio netto diagonale per ottenere due grandi tramezzini triangolari. Disponi i tramezzini sul tagliere di legno, come mostrato nell'immagine principale, e decora con qualche foglia di basilico fresco intera e dei pomodorini sparsi.

IDEE ALTERNATIVE

Versione senza glutine: utilizza pane per tramezzini certificato senza glutine; assicurati di maneggiarlo con cura perché tende a essere meno elastico di quello tradizionale.

Versione senza lattosio: sostituisci la mozzarella con una versione delattosata o con dei fiocchi di latte senza lattosio ben scolati.

Versione light: spalma il pane con una [salsa verde cremosa allo yogurt](#) al posto della maionese e utilizza mozzarella light.

L'idea vegetariana/vegana: questa ricetta è già vegetariana. Per la versione vegana, usa una mozzarella vegetale a base di riso o anacardi e una maionese senza uova.

L'idea WOW: aggiungi dei pomodori secchi tritati e una manciata di pinoli tostati tra gli strati: il contrasto di consistenze trasformerà lo spuntino in un piatto gourmet, magari servito con dei [ghiaccioli al gin tonic e limone](#) come fine pasto originale.

TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Trucco per una riuscita sicura: il pomodoro rilascia molta acqua. Per evitare che il tuo tramezzino veneziano caprese e pesto diventi molliccio, taglia il pomodoro a fette sottili, salale leggermente e lasciale riposare su carta assorbente per 10 minuti prima di comporre il tramezzino.

Lo sfizio in più: mescola il pesto alla maionese: otterrai una crema verde uniforme che distribuirà il sapore del basilico in ogni morso.

L'idea per i bambini: taglia i tramezzini con delle formine circolari per creare dei "mini bottoni" tricolore, facilissimi da impugnare.

Idea antispreco: non buttare le croste del pane se le hai rimosse tu! Tostale con aglio e olio per creare dei crostini per zuppe o frullale per ottenere un pane grattugiato profumato da usare in un pesto.

CONSERVAZIONE

Il tramezzino veneziano caprese e pesto va conservato in frigorifero avvolto in un canovaccio di cotone pulito e leggermente inumidito. Questo trucco lo manterrà fresco e soffice per 12-15 ore. Evita la pellicola trasparente a diretto contatto se il pane è molto umido, perché potrebbe

farlo "sudare".