

ANTIPASTI E SNACK

Tramezzino veneziano prosciutto e funghi

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



Il tramezzino veneziano prosciutto e funghi non è un semplice spuntino, ma un'istituzione della gastronomia veneta. A differenza del tramezzino classico, quello veneziano si riconosce subito per la sua forma a "sorriso": è ricchissimo di farcitura al centro e sottile ai bordi, una caratteristica che lo rende visivamente irresistibile e incredibilmente succulento. La combinazione tra il prosciutto cotto di alta qualità e i funghi trifolati, legati da una maionese vellutata, crea un cuore cremoso racchiuso tra due fette di pane bianco senza crosta.

È il compagno inseparabile di un rinfrescante spritz o di un originale tè freddo pesca e basilico per un

aperitivo moderno. Se stai preparando un buffet, puoi affiancarlo a delle croccanti [Chips di pasta](#) o a degli sfiziosi [ghiaccioli salati al pomodoro](#).

Preparare il tramezzino veneziano prosciutto e funghi è un'arte che richiede pochi ingredienti ma molta cura nella stratificazione e nella gestione dell'umidità del pane, fondamentale per ottenere quel morso soffice che lo ha reso famoso in tutto il mondo.

INGREDIENTI PER IL TRAMEZZINO VENEZIANO PROSCIUTTO E FUNGHI

PANE PER TRAMEZZINI 8 fette

PROSCIUTTO COTTO 200 gr

FUNGHI trifolati - 150 gr

MAIONESE 150 gr

PEPE NERO 1 pizzico

PREPARAZIONE DEL TRAMEZZINO VENEZIANO PROSCIUTTO E FUNGHI

- 1 Versa i funghi ben sgocciolati in una ciotola, unisci un paio di cucchiaini di maionese e un pizzico di pepe nero, poi mescola delicatamente per amalgamare il tutto. Stendi le fette di pane per tramezzini sul tagliere e spalma un velo generoso ed omogeneo di maionese su tutta la superficie di ciascuna fetta, assicurandoti di arrivare perfettamente fino ai bordi.
- 2 Adagia il prosciutto cotto su quattro delle fette di pane, concentrandolo maggiormente al centro per creare il tipico colmo "panciuto" del classico tramezzino veneziano. Distribuisci il composto di funghi e maionese sopra il prosciutto cotto, mantenendo anche in questo caso la quantità più abbondante verso il centro. Richiudi i tramezzini con le quattro fette di pane rimaste e premi con molta delicatezza esclusivamente sui quattro bordi esterni per sigillarli, lasciando il centro ben gonfio a cupola.

3 Avvolgi ogni tramezzino ben stretto nella pellicola trasparente e riponilo in frigorifero per almeno 30 minuti; questo passaggio permetterà alla maionese di ammorbidire il pane e renderà la struttura compatta e facile da tagliare. Rimuovi la pellicola trasparente e, con un coltello a lama liscia e ben affilata, taglia ciascun rettangolo in diagonale da un angolo all'altro, ottenendo così i tuoi classici triangoli ricchi e super farciti.

IDEE ALTERNATIVE

Versione senza glutine: utilizza pane per tramezzini certificato senza glutine; assicurati di scaldarlo leggermente per pochi secondi prima di farcirlo per renderlo più elastico e non farlo rompere.

Versione senza lattosio: controlla che il pane scelto non contenga latte o burro e utilizza una maionese senza derivati del latte o della senape.

Versione light: sostituisci parte della maionese con una [salsa verde cremosa allo yogurt](#) e prediligi un prosciutto cotto sgrassato.

L'idea vegetariana/vegana: sostituisci il prosciutto con del tofu affumicato tagliato sottile e usa una maionese vegana.

L'idea WOW: aggiungi qualche goccia di olio al tartufo ai funghi trifolati prima di farcire: il profumo inebriante trasformerà il tuo tramezzino in una proposta gourmet da hotel a cinque stelle.

TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Trucco per una riuscita sicura: il segreto della forma bombata sta nella "pressatura" dei bordi. Una volta farcito abbondantemente al centro, chiudi il tramezzino e premi con le dita solo lungo il perimetro. Questo sigillerà la farcitura all'interno creando la famosa "gobba" senza schiacciare il pane al centro.

Lo sfizio in più: prima di chiudere il tramezzino, aggiungi una macinata di pepe bianco fresco e un pizzico di origano secco sui funghi: la nota aromatica esalterà la dolcezza del prosciutto.

L'idea per i bambini: taglia i tramezzini in piccoli triangoli (mini-size): la loro morbidezza li renderà graditissimi.

Idea antispreco: se hai comprato un filone di pane bianco intero e hai rimosso le croste, non buttarle! Tostale in forno con olio e origano per creare dei crostini croccanti per una vellutata, oppure frullale per ottenere un pane grattugiato fresco da usare per un pesto.

CONSERVAZIONE

Il tramezzino veneziano prosciutto e funghi deve restare umido. Se non lo consumi subito, avvolgilo in un canovaccio di cotone pulito leggermente inumidito e riponilo in frigorifero. Si

conserva perfettamente per 12-24 ore senza che il pane si secchi o si indurisca.