

ANTIPASTI E SNACK

Nido con uovo di quaglia

di: *dani61*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 30 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

PANE PER TRAMEZZINI 3 fette

BURRO FUSO poco -

CAROTE 1

CETRIOLI 1

UOVA DI QUAGLIA sode - 8

GELATINA 1 confezione -

PER IL PATÈ DI TONNO

TONNO SOTT'OLIO 160 gr

RICOTTA 100 gr

MAIONESE 1-2 cucchiari -

PASTA DI ACCIUGHE 1 cucchiaino da
tavola

GELATINA IN FOGLI 6 gr

PREPARAZIONE

- 1 Per il patè di tonno: mettete nel mixer il tonno sgocciolato, la ricotta, la pasta di acciughe, la maionese e frullare bene fino ad avere una crema.

Fate ammollare la gelatina in acqua fredda per 10 minuti quindi scioglietela con 2 cucchiari di acqua ed unitela al composto di tonno.

Con un coppapasta ricavate 8 cerchi dal pane per tramezzino.



- 2 Spennellare con un velo di burro.



3 Inserite nella sacca da pasticceria il patè e formate dei nidi sopra i cerchi di pane per tramezzino, al centro mettete le uova di quaglia.

Decorate con le carote ed i cetrioli.

Spennellare la superficie con la gelatina.

