

ANTIPASTI E SNACK

## Tartine di cetrioli e formaggio: l'aperitivo fresco in 5 minuti

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#)    PREPARAZIONE: [10 min](#)    COSTO: [molto basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



Immagina di poter servire un antipasto croccante, goloso e incredibilmente leggero in appena cinque minuti d'orologio, senza toccare i fornelli.

Le **tartine di cetrioli e formaggio** stravolgono il concetto del classico finger food, sostituendo la base di pane con freschissimi dischetti di verdura.

Questo piatto fa parte della nostra selezione di [5 antipasti veloci senza cottura per un buffet pronto in un attimo](#), ottimi per salvare le serate improvvisate.

La sapidità del salmone sposa la freschezza

dell'ortaggio, creando un **contrasto di consistenze** straordinario che conquisterà i tuoi ospiti al primo assaggio.

Per organizzare un buffet dinamico e colorato, ti consiglio di abbinarle a queste [6 idee per un aperitivo senza cottura stuzzichini veloci e sfiziosi](#).

Completa l'esperienza dissetando i tuoi amici: versa nei calici uno dei nostri [10 drink per l'aperitivo estivo classici freschi e profumati da fare a casa](#).

Se adori gli snack freschi e ipocalorici, sperimenta anche i gustosi [rotolini di zucchine con robiola e crudo](#), perfetti per offrire un'alternativa in più.

Vuoi dare un tocco più rustico e marino alla preparazione? Puoi farcire i tuoi dischetti usando una saporita [mousse di sgombro e limone](#) al posto della robiola.

Infine, per esaltare i profumi dell'orto, arricchisci la tavola portando in scena un [pinzimonio con salsa al prezzemolo](#), una **scelta salutare** che mette sempre d'accordo tutti.

## INGREDIENTI PER LE TARTINE DI CETRIOLI E FORMAGGIO

CETRIOLI tipo olandese: lunghi, sodi e con buccia liscia - 2

FORMAGGIO SPALMABILE Philadelphia o

Robiola - 200 gr

SALMONE AFFUMICATO 100 gr

ERBA CIPOLLINA 1 ciuffo

SUCCO DI LIMONE 1 cucchiaino da tè

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE

PEPE NERO

## COME FARE LE TARTINE DI CETRIOLO, FORMAGGIO E SALMONE PASSO

**1** Lava i cetrioli con cura sotto l'acqua corrente e asciugali bene. È fondamentale **mantenere la buccia intatta** per garantire la massima croccantezza.

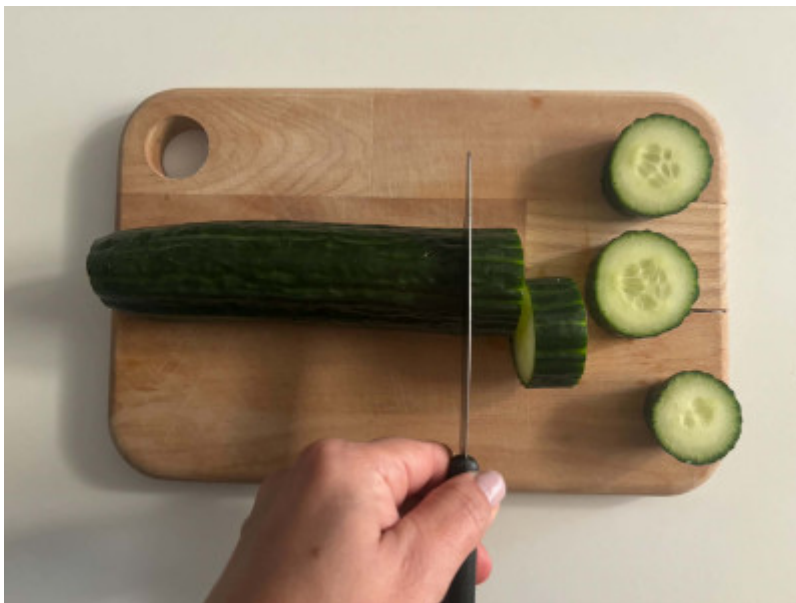
PASSO

Taglia gli ortaggi a fette spesse circa **un centimetro e mezzo o due**, evitando di farle

troppo sottili.

In questo modo otterrai dei **dischetti solidi e stabili**, pronti a fare da base strutturale alle tue gustose tartine.





**2** Svuota leggermente il centro di ogni fetta aiutandoti con un cucchiaino, eliminando solo la **parte interna con i semi.**

In questo modo otterrai un **incavo perfetto e asciutto**, la nicchia ideale per accogliere la farcitura senza che scivoli via.

A parte, versa il formaggio spalmabile in una ciotola insieme al succo di limone e a un filo d'olio extravergine d'oliva.

Regola di sale, aggiungi una generosa macinata di pepe nero e mescola bene fino a ottenere una **mousse liscia e omogenea.**





3 Farcisci i dischetti di cetriolo inserendo una **cucchiata abbondante di crema** all'interno

dell'incavo appena creato.

Guarnisci la superficie con l'erba cipollina fresca e completa posizionando una elegante **rosellina di salmone affumicato** sopra il formaggio.

Puoi **servire subito lo snack** oppure lasciarlo riposare in frigorifero per 15 minuti per ottenere una sferzata di freschezza extra.







## CONSERVAZIONE

Ti consiglio di consumare queste sfiziose tartine **subito dopo la preparazione** per godere al massimo della loro irresistibile croccantezza.

Se dovessero avanzare, puoi conservarle in frigorifero all'interno di un contenitore ermetico per **un giorno al massimo**.

Ricorda però che il cetriolo tende a rilasciare acqua con il passare delle ore, rischiando di **ammorbidire la base** e la crema di formaggio.

La **congelazione è assolutamente sconsigliata**: il ghiaccio distruggerebbe la struttura della verdura, rendendola molle e poco appetitosa al momento dello scongelamento.

## CONSIGLI E VARIANTI

Per evitare che l'ortaggio rilasci troppa acqua, dopo aver svuotato i dischetti **tamponali con della carta assorbente** prima di inserire la crema.

Se vuoi presentare l'antipasto con un effetto visivo impeccabile, trasferisci la mousse in una **sac-à-poche con punta a stella** per creare dei ciuffi perfetti.

In alternativa al salmone affumicato, puoi guarnire la superficie con dei **pomodori secchi sott'olio** ben sgocciolati e un gheriglio di noce tritato.

Cerchi un'idea dal sapore mediterraneo? Sostituisci il pesce con un'**oliva taggiasca** o del **tonno** sott'olio finemente sminuzzato.

Se invece ami i gusti più decisi, sperimenta una farcitura a base di **feta greca sbriciolata** e **origano**, mescolando il tutto con un goccio di yogurt greco.