

ANTIPASTI E SNACK

Tartine rosa e verde

di: *gattino2*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



PER LE TARTINE ROSA

pancarrè
10 g di ketchup
30 g di maionese
50 g di gamberetti
2 piccole zucchine.

PER LE TARTINE VERDI

pancarrè
30 g di prezzemolo
1 spicchio di aglio
20 g di capperi
la mollica di un panino (circa 20 g
ammollata e strizzata nell'aceto)
la parte bianca di un uovo sodo
surimi e qualche peperoncino sotto aceto.

PREPARAZIONE

- 1 Mettere a lessare in acqua salata i gamberetti con gli zucchini tagliati a rondelle, scolare e lasciare raffreddare.

Preparare la salsa rosa mescolando insieme la metà dei gamberetti, maionese e ketchup e spalmarlo sul pancarrè.



- 2 Decorare con i gamberetti rimasti e le zucchine.

Per le tartine verdi, tritare il prezzemolo, l'aglio e i capperi.

Aggiungere la mollica di pane e la parte bianca di un uovo sodo, condire con olio, salare e pepare.



3 Spalmare sul pancarrè.

Cuocere il surini in acqua salata per 5 minuti, scolare, fare freddare e tagliarlo a rondelle e disporlo sulle tartine decorando con qualche fettina di peperone rosso.



