

ANTIPASTI E SNACK

Tartine miste da buffet

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [40 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



Non esiste **buffet o evento festivo** in cui manchino [salatini](#) e tartine! Sono **ricette semplicissime** e, a seconda degli ingredienti scelti, anche **economiche**.

Le **tartine miste** poi, sono davvero **pratiche e a prova di principiante**, con delle fette di **pan carrè** già pronte puoi ottenerne tante e di tantissime forme diverse se le tagli con delle formine per biscotti.

Nella **nostra ricetta delle tartine miste**, abbiamo volutamente indicato gli ingredienti con q.b. sappiamo che molte persone non amano questa modalità, ma le **tartine miste** sono davvero una ricetta molto personale che rispecchia il gusto di chi

la cucina e degli ospiti cui è destinata. Per questo ti invito a **seguire la nostra ricetta con video e passo passo fotografico** per preparare anche tu, con le tue mani delle **tartine miste** degne del miglior panettiere!

Se ami gli [antipasti e i manicaretti](#), devi provare anche queste ricette:

[Base per panettone gastronomico](#)

[Insalata russa con tonno](#)

[Torta tramezzino](#)

[Vol au vent ripieni](#)

[Cantucci salati](#)

INGREDIENTI

PANCARRÈ 10 fette

GAMBERETTI

SALMONE AFFUMICATO

FILETTI DI ACCIUGHE

NOCI SGUSCIATE

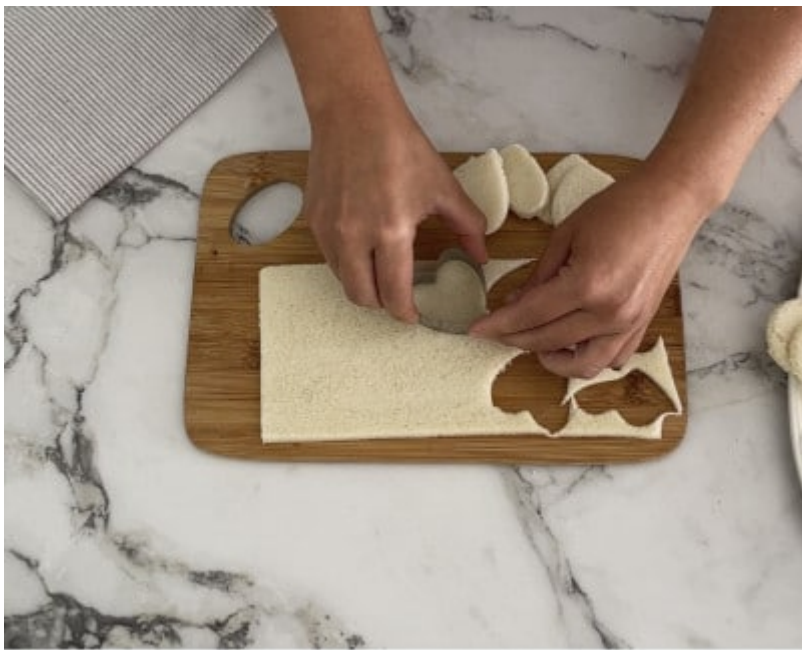
STRACCHINO

BURRO

PREPARAZIONE

- 1 Ecco come preparare le tartine miste con i tuoi ingredienti preferiti: metti una fetta di pan carrè su un tagliere e, con delle formine per biscotti, ricavane tante tartine, cercando di ottimizzare lo spazio per non creare troppo avanzo di pane. Le forme degli stampini possono essere a tuo piacimento, anche se per le feste sono molto carini stelle e cuori.





2 Spalma un po' di salsa rosa su un terzo delle formine ricavate



- 3 Con una forchetta, ammorbidisci lo stracchino se necessario, poi spalmalo su un altro quarto delle formine di pan carrè. Sistema su ognuna mezza noce sgusciata e sistema le tartine finite nel piatto con quelle ai gamberetti.



- 4 Procedi a spalmare il burro ammorbidito su altre formine e finisci di decorarle con piccoli pezzi di salmone affumicato.



- 5 Continua a spalmare di burro morbido l'ultimo quarto delle tartine e sistemaci sopra un filetto di acciuga arrotolato su se stesso. Sistema tutto nel piatto da portata con le altre tartine miste.



6 Servi le tartine miste subito, oppure dopo una permanenza di qualche ora in frigo, rigorosamente coperte da pellicola da cucina.