

ANTIPASTI E SNACK

Come preparare i tramezzini mimosa con gorgonzola e noci

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

DOSI PER: [4 pezzi](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [8 min](#) COSTO:

[molto basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



INGREDIENTI

PANE PER TRAMEZZINI ai cereali - 8 fette

GORGONZOLA 200 gr

FORMAGGIO SPALMABILE 200 gr

GHERIGLI DI NOCE 80 gr

UOVA 4

PREZZEMOLO TRITATO 2 cucchiaini da tavola

Prova la nostra ricetta per realizzare **tramezzini mimosa** deliziosi, ideali per accompagnare un aperitivo o per arricchire il menù di un buffet.

COME FARE I TRAMEZZINI MIMOSA

- 1 Per preparare i deliziosi tramezzini mimosa, immergi le uova in un pentolino pieno di acqua, mettilo sul fuoco e portalo a bollire; da quando l'acqua bolle conta 8 minuti, quindi scola le uova e metti il pentolino sotto il getto del rubinetto, fai scorrere acqua fredda

sulle uova per qualche minuto in modo da fermarne la cottura, chiudi il rubinetto e lascia le uova immerse in acqua fredda per circa 10 minuti. Una volta che le uova saranno fredde, sgusciale e metti gli albumi da una parte, per i tramezzini mimosa serviranno solo i tuorli.



- 2 Disponi le fette di pane su un tagliere, con un coppapasta tondo ottieni dei dischi dalle fette. Con un coltello trita grossolanamente i gherigli di noce.



- 3 Prendi il pezzo di gorgonzola, privalo della buccia e mettilo in una ciotola, unisci anche il formaggio spalmabile, i gherigli di noce tritati e uno dei due cucchiaini di prezzemolo fresco tritato. Mescola con una spatola fino ad ottenere una crema.



4 Spalma la crema al formaggio su 4 dei dischi di pane e copri con i restanti 4.



- 5 Grattugia i tuorli schiacciandoli sulle maglie di una grattugia, fai questa operazione direttamente sui tramezzini per ottenere un effetto più soffice. Decora i tramezzini mimosa con del prezzemolo tritato e portali in tavola.



TRAMEZZINI MIMOSA: RICETTA FACILE E SFIZIOSA

I **tramezzini mimosa** sono un'idea originale e sfiziosa per arricchire buffet e aperitivi. Con una base di pane morbido e una farcitura cremosa a base di gorgonzola e formaggio spalmabile, questi piccoli tramezzini sono decorati con tuorlo d'uovo grattugiato per un effetto soffice e scenografico. Perfetti per la **Festa della Donna**, ma ideali anche per **Pasqua**, Pasquetta o qualsiasi altra occasione speciale, questi tramezzini sono facili da preparare e si prestano a numerose varianti. Scopri la nostra ricetta e stupisci i tuoi ospiti con un antipasto semplice ma d'effetto!

TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Se non ami il gorgonzola, puoi sostituirlo con robiola o Casatella per un sapore più delicato.

Non buttare gli albumi sodi avanzati: usali come cestini da riempire con insalata russa o hummus di ceci.

Prova diverse varianti di ripieno, come mousse di tonno o prosciutto cotto, per adattare la ricetta ai tuoi gusti.

Conserva i tramezzini in frigorifero coperti con pellicola per evitare che il pane si secchi.

COME CONSERVARE I TRAMEZZINI MIMOSA

Conserva i **tramezzini mimosa** in frigorifero per un massimo di 2 giorni. Coprili con pellicola trasparente per evitare che il pane si secchi e che la farcitura assorba odori indesiderati. Non è consigliabile congelarli, perché la crema potrebbe perdere consistenza.

POTRESTI CUCINARE ANCHE...

Mini mimose: dolcetti soffici ispirati alla classica torta mimosa.

Torta mimosa: un dolce soffice con pan di Spagna e crema chantilly.

Cheesecake mimosa: una variante moderna con base croccante e crema vellutata.

Girelle di pasta sfoglia: un'alternativa sfiziosa per arricchire il buffet.

Torta di rose: una preparazione scenografica perfetta per le occasioni speciali.

Vol-au-vent farciti: piccoli scrigni croccanti ripieni di mousse salate.