

ANTIPASTI E SNACK

Tramezzini Veneziani Tonno e Uova

LUOGO: Europa / Italia / Veneto

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 10 min COSTO:

basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile

NOTE: *IL TEMPO DI COTTURA SI RIFERISCE ALLA COTTURA DELLE UOVA*



Camminando tra le calli della Serenissima, è impossibile non lasciarsi rapire dalle vetrine dei celebri bacari. Lì trionfano loro, i classici **tramezzini tonno e uova veneziani**, irresistibili e famosi in tutto il mondo.

Il segreto del loro successo? Una **farcitura cremosa per tramezzini** che esplode letteralmente dal centro della fetta. Oggi scoprirai la vera **ricetta tramezzini bombati veneziani**, facilissima da replicare a casa tua.

Per creare la caratteristica forma a cupola, la base è fondamentale. Ti serviranno fette morbidissime, perfette se ricavate da un ottimo [pane in cassetta](#) rigorosamente senza crosta.

Il ripieno richiede pochissimi ingredienti, ma la consistenza fa la differenza. Mescolando il tutto con una ricca [maionese fatta in casa](#), otterrai un composto avvolgente e generoso.

In pochi passaggi preparerai dei fantastici **tramezzini con tonno e uova sode**. Questa preparazione salva letteralmente le feste quando ti servono degli **aperitivi freddi veloci con tonno** che sappiano stupire gli ospiti.

Se stai organizzando un menù a tema o ami le [ricette veneziane di pesce e tradizione](#), non fermarti qui. Prova ad abbinarli ad altri classici cicchetti locali come il celebre [baccalà mantecato](#).

Raduna gli ingredienti e inizia a mescolare. Questa morbida delizia si farà sicuramente notare in mezzo ai tuoi [finger food sfiziosi per l'aperitivo](#). Buon divertimento!

INGREDIENTI PER 8 TRAMEZZINI

PANE LUNGO PER TRAMEZZINI 4 fette

TONNO SOTT'OLIO SGOCCIOLATO 200 gr

UOVA 3

MAIONESE 180 gr

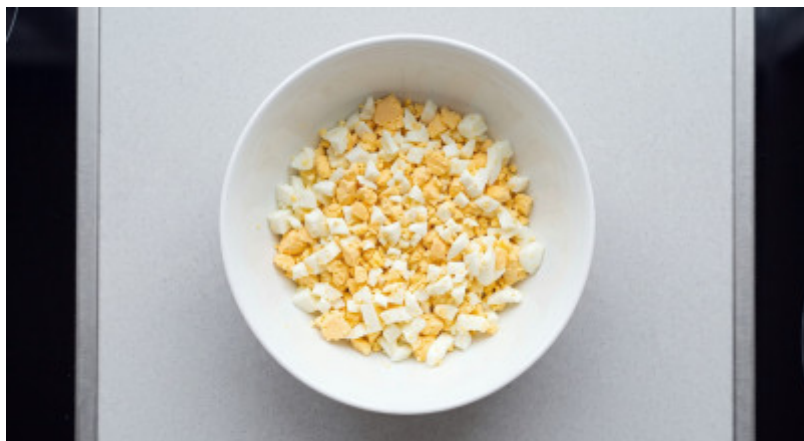
SALE 1 pizzico

PEPE NERO

COME SI FA IL TRAMEZZINO VENEZIANO

- 1 Adagia le uova in un pentolino con acqua fredda, porta a bollore e cuocile per **8-9 minuti** per rassodarle alla perfezione.

Raffredda subito le uova sotto l'**acqua corrente fredda** per bloccare la cottura. Sbucciale e **tritale finemente** con un coltello oppure schiacciale con la forchetta.



- 2 Sgocciola il tonno dall'olio di conservazione, versalo nella ciotola e **sminuzzalo bene** con i rebbi di una forchetta.

Aggiungi nella ciotola le **uova tritate**, la **maionese**, un pizzico di sale e una spolverata di pepe nero.



- 3** **Mescola energicamente** con una spatola fino a ottenere una farcia ricca, omogenea e molto cremosa.

Stendi le fette di pane sul tagliere e **distribuisci il ripieno** abbondantemente al centro di ciascuna coppia, concentrandone di più nel mezzo per creare la tipica **forma bombata** del tramezzino veneziano.





- 4 Copri con la seconda fetta, **sigilla delicatamente solo i quattro bordi** lasciando il centro ben gonfio e **taglia in diagonale** per ottenere dei triangoli perfetti.

Avvolgi strettamente i tramezzini nella pellicola trasparente e lasciali riposare in **frigorifero per almeno 30 minuti**: risulteranno freschissimi e perfettamente compatti.



CONSERVAZIONE

Puoi conservare i tuoi tramezzini tonno e uova in **frigorifero per 1-2 giorni** al massimo. Il segreto per mantenerli perfetti è avvolgerli ben stretti nella **pellicola trasparente** o riporli in un

contenitore ermetico, così da evitare che la mollica si asciughi.

Se desideri prepararli con qualche ora di anticipo per un party, lasciali al fresco sigillati e tirali fuori solo al momento di servirli: si manterranno **freschi, morbidi e cremosi**.

Ti **sconsiglio di congelarli**: lo scongelamento altererebbe la consistenza delle uova sode e farebbe separare la maionese, rovinando la farcia.

CONSIGLI E VARIANTI

Per preparare dei **tramezzini veneziani** perfetti come quelli dei bacari, il segreto principale sta nella gestione degli ingredienti: **sgocciola benissimo il tonno** prima di unirlo alle uova per evitare che rilasci olio e inumidisca troppo il pane.

Un piccolo trucco per **mantenere il pane soffice** mentre li prepari: copri le fette ancora da farcire con un canovaccio pulito leggermente inumidito, così non si asciugheranno a contatto con l'aria.

Se desideri personalizzare la ricetta e provare qualche gustosa variante, ecco alcune idee perfette per te:

Versione ai capperi: aggiungi al ripieno una manciata di **capperi dissalati e tritati** per regalare una spinta di sapidità in più alla farcia.

Tocco croccante: arricchisci il centro con un velo di **rucola fresca** o di radicchio tagliato sottile per creare un perfetto contrasto di consistenze.

Variante con olive: unisci alla crema di tonno e uova delle **olive verdi tritate**, un classico grande abbinamento dei cicchetti veneziani.

Farcia più leggera: per una versione meno calorica, sostituisci metà dose di maionese con dello **yogurt greco denso** o della ricotta fresca montata con la forchetta.