
TARTINE GELATINATE ALLA SENAPE

Ingredienti per 4 persone:

- 8 fette di pancarrè integrale,
- 16 filetti d'acciughe,
- 3 uova sode,
- 80 g di burro,
- 2 cucchiaini di senape,
- gelatina.

Fate la gelatina, lasciatela raffreddare.

Togliete la crosta alle fette di pane, dividetele in due.

Mettete il burro ammorbidito in una ciotola, incorporatevi la senape mescolando fino a ottenere un composto soffice.

Spalmatelo sulle tartine, appoggiatevi sopra una rondella di uovo sodo e ai lati stendete due filetti d'acciughe.

Con un pennello da cucina spennellate un po' di gelatina sulle tartine.

Ponete in frigorifero 2 ore.