

TRAMEZZINI MILLECOLORI

Ingredienti per 2 persone:

- 8 fette di pancarrè,
- 2 fette di prosciutto cotto,
- 4 fette di salame,
- 2 fette di prosciutto crudo,
- 2 uova,
- 1 cucchiaio di formaggio parmigiano grattugiato,
- 1 cucchiaio di basilico tritato,
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato,
- sale,
- 120 g di burro,
- 2 cucchiaini di maionese,
- 2 cucchiaini di senape,
- 1/2 cucchiaio di pasta d'acciughe,
- 1 cucchiaio di capperi,
- 1 cetriolino sott'aceto.

Preparate una frittata sottilissima con due uova, un cucchiaio di basilico e mezzo di prezzemolo tritati, un pizzico di sale, il Parmigiano e 40 g di burro, quindi lasciatela raffreddare e tagliatela a spicchi.

Ponete 40 g di burro morbido in una ciotolina e mescolatevi una puntina di pasta d'acciughe, i capperi e il cetriolino ridotti in un trito finissimo e il resto del prezzemolo, quindi passate al setaccio il composto ottenuto e mettetelo da parte.

In un'altra ciotola mescolate 40 g di burro con la pasta d'acciughe rimasta, passate anche questo composto al setaccio e tenetelo da parte.

Fate tostare leggermente nel forno caldo (200°) le fette di pancarrè, quindi dividetele a metà ricavando da ciascuna di esse due triangoli uguali.

Spalmate su due triangoli un velo di burro all'acciuga, copriteli con le fette di salame e chiudeteli con altri due triangoli di pancarrè, fissando ogni tramezzino con uno stecchino di legno.

Con lo stesso procedimento farcite gli altri tramezzini, due con il burro ai capperi e il prosciutto cotto, due con maionese, frittata e prosciutto crudo, due con senape e frittata.

Se preferite, potete utilizzare al posto del pancarrè alcuni panini al latte, rotondi o ovali, inoltre potete variare a piacere i salumi, abbinandoli con burri composti o salse adeguate ed eventualmente anche con insalata o altre verdure fresche.