TARTINE FANTASIA

Ingredienti per 4 persone:

- 3 confezioni da dieci fette di pane carré per toast,
- burro,
- una scatoletta di caviale,
- una decina di cipolline sott'aceto,
- un pomodoro da insalata abbastanza maturo,
- una o 2 uova sode,
- una scatoletta o 2 di filetti di alici,
- una manciatina di capperi,
- 100 g di salame,
- maionese in vasetto,
- qualche oliva nera,
- 150 g di prosciutto crudo,
- qualche cetriolino sott'aceto,
- qualche oliva farcita,
- un grosso peperone rosso sott'olio,
- 160 g di gamberetti.

Mettete le fette di pane sul piano di lavoro e imburratele; poi iniziate la preparazione delle diverse tartine.
Per quelle al caviale, ritagliate da alcune fette imburrate dei dischetti, usando una stampino tagliapasta; mettete nel mezzo di ogni dischetto uno stampino più piccolo e coprite lo spazio rimasto vuoto tutt'intorno con una corona di caviale; dopo aver tolto delicatamente lo stampino, riempite la parte centrale di ogni tartina con un cucchiaino di cipolline sott'aceto tritate.
Per le tartine al pomodoro, ritagliate dal pane dei dischi un po' più grandi dei precedenti e copriteli con fettine di pomodoro, una per ogni tartina; su ogni fetta di pomodoro adagiate una fettina di uovo sodo e completate con un filetto di alice, al centro del quale avrete inserito un cappero.
Prendete ora delle fette intere di pane (sempre imburrate) e coprite ognuna di esse con una fetta di salame; poi, con lo stampino, tagliate tutto insieme a disco, decorate la superficie di queste tartine con reticolati di maionese, che formerete con l'aiuto di un cono di carta oleata, e con olive nere, una per ogni disco.
Per le tartine al prosciutto, procedete inizialmente come per quelle al salame; poi, con un coltello ben affilato, pareggiate i bordi delle fette, tagliando la crosta del pane e il prosciutto che la ricopre; quindi dividete ogni fetta a triangolo; decorate anche queste tartine con la maionese, che spremerete a zig-zag.
Passiamo ora alle tartine con il peperone: liberate il pane dalla crosta e dividetelo a metà, ricavando dei rettangoli; su ognuno di questi adagiate 2 strisce parallele di peperone, al centro delle quali disporrete un filetto di alice.
Ricavate altri dischetti di pane e decorateli a fiore con cetriolini, olive e peperone: per ogni tartina formate 3 petali di cetriolino (che avrete tagliato A fetta di salameÈ) e tre, alternati agli altri, di oliva farcita (che avrete tagliato a rondelle); nel mezzo del fiore ponete un dischetto di peperone rosso.
Per le ultime tartine, infine, spalmate con abbondante maionese altri dischetti ottenuti dalle fette di pane imburrato; tutt'intorno formate una corona di gamberetti (lessati e freddi), che disporrete con le punte verso il centro; riempite quindi lo spazio rimasto vuoto nel mezzo con un cucchiaino di caviale.