

BARCLETTE FANTASIA

Ingredienti per 4 persone:

- 4 fette pancarrè
- 4 foglie insalata lattuga
- 4 sardine
- 4 cetriolini sott'aceto
- 4 ravanelli
- maionese
- burro

Scegliete quattro belle foglie di lattuga fresca un po' concave, lavatele, asciugatele delicatamente.

Togliete alle sardine la lisca centrale, ricomponetele, sistematele sull'insalata insieme a un cetriolino sott'aceto tagliato a ventaglio e a un ravenello fresco tagliato a fiore.

Decorate con fiocchetti o striscioline di maionese.

Sistematate le barchette sulle fette di pane leggermente imburrate e private della crosta, disponetele su un piatto da portata e servite.

Barchette Ripiene Di Patè E Gelatina

Antipasto

Ingredienti per 4 persone:

- 8 barchette di pasta brisée
- 1 tazza patè di prosciutto o di tonno
- 1/2 gelatina

Prendete le barchette di pasta brisée e, con una siringa, farcitene l'interno con il patè.

Affinché questo non si annerisca a contatto con l'aria, versate su ogni barchetta un cucchiaino di gelatina fredda.

Lasciatele in frigorifero alcune ore prima di servire.