



Tartine con gelatina

Categoria: Portate - Antipasti



Informazioni Generali

🕒 Preparazione: 60 min
🕒 Cottura: 10 min
👥 Dosi per: 4 persone

💰 Costo: Elevato
☀️ Difficoltà: Elevata

Nota Aggiuntiva: + il tempo di raffreddamento della gelatina

Le **tartine con gelatina** possono essere un **ricco e variopinto antipasto** da servire in occasioni o ricorrenze particolari.

Gli ingredienti molto vari come salumi, pesce, uova, formaggi e verdure sott'aceto, vengono adagiati su delle fette di pancarrè, guarniti con maionese e **ricoperti con della gelatina**.



Ingredienti

<p>» Acciughe (alici) sott'olio 4 filetti</p>	<p>» Salame (tipo Milano o ungherese) 2-3 fette</p>
<p>» Brie 50 gr</p>	<p>» Salmone affumicato 60 gr</p>
<p>» Capperi sott'aceto 5-6</p>	<p>» Tonno sott'olio 1 piccola scatoletta</p>
<p>» Emmentaler 50 gr</p>	<p>» Uova 2</p>
<p>» Gamberi e Gamberetti sgusciati 100 gr</p>	<p>» Giardiniera sott'aceto qualche pezzetto</p>
<p>» Gelatina preparato per 500 gr di prodotto</p>	<p>» Maionese 250 ml</p>
<p>» Pane pancarrè 8 fette</p>	<p>» Salsa cocktail 50 ml</p>
<p>» Prosciutto cotto e crudo per un totale di 4 fette</p>	

Preparazione

Preparate la gelatina sciogliendo il dado (preparato per gelatina) nell'acqua calda; aggiungete **aceto o limone** seguendo le istruzioni sulla confezione e versate il liquido ottenuto in una o più teglie dai bordi bassi, fino a raggiungere lo spessore di 2 mm circa; ponete la gelatina **in frigorifero** affinché diventi solida (meglio prepararla la sera per l'indomani mattina). **Fate rassodare due uova** e poi, una volta raffreddate, sbucciatele, e **tagliatele a fette** con l'apposito attrezzo. Lessate i **gamberetti**, poi scolateli, e lasciateli raffreddare.



Prendete il pancarrè, tagliate via i bordi scuri e dividete le fette a

Prendete il **pancarré**, tagliate via i bordi scuri e dividete le fette a metà, in modo da ottenere **16 rettangoli** ; in alternativa, potete ritagliare il pan carré o il pane in cassetta con dei tagliapasta per biscotti o canapè, per dargli diverse forme (io ho usato quella ovale); spalmate metà sagome con **maionese** e metà con **salsa rosa** (o altra salsa che vi piaccia) e adagiatele su due vassoi.

Adagiate sul pancarré spalmato di maionese i **salumi** tagliati o piegati secondo le dimensioni della tartina, poi guarnite con una fetta di uovo sodo, un **accuga**, un pezzetto di formaggio e dei pezzetti di sott **aceti**: componetele secondo i vostri gusti. Sulle tartine spalmate di salsa rosa, adagiate una fettina di salmone affumicato, dei gamberetti (se volete potete mischiarli con della salsa rosa), un pezzetto di emmentaler, brie oppure del tonno.



Continuate così fino all'esaurimento del pancarré, variando, con gli ingredienti in vostro possesso, la realizzazione delle varie tartine.

Quando avrete guarnito tutte le tartine, mettete della **maionese** in un **atasca da pasticciare** con la bocchetta dentata e formate delle esse sulle tartine.

Prendete le teglie contenenti la **gelatina** ormai soda e con una palettina dai bordi quadrati, tagliate la gelatina della dimensione della tartina, poi preleva tela con la paletta stessa e disponetela sopra ogni tartina, coprendone la superficie.

Consiglio

Per la **base delle tartine** , potete prendere del **pancarré a fette** oppure del **pane in cassetta** che taglierete voi stessi; **non** andrà invece bene il **pane da tramezzini** , troppo morbido e cedevole.