

📌 Categoria: Feste e ricorrenze - Capodanno



Informazioni Generali

🕒 **Preparazione:** 20 min

👥 **Dosi per:** 6 persone

💰 **Costo:**

☀️ **Difficoltà:**

Il tris di tartine è un antipasto sfizioso che si ottiene tagliando il pancarrè con degli stampini per biscotti e ricoprendolo con delle creme di mascarpone e salmone, erbe aromatiche e prosciutto cotto.

Si preparano velocemente e oltre a essere una bontà per il palato sono anche molto belle da vedere. Il tris di tartine è un'idea originale per dare un tocco di raffinatezza alla vostra tavola del Natale o di Capodanno.

Per sostituire la classica maionese che di solito viene utilizzata per la ricopertura delle tartine in questa ricetta si usa il mascarpone, che conferisce un sapore molto delicato e davvero cremoso, molto simile ad una mousse.



Ingredienti

» **Pane**
in cassetta 12 fette

per la crema alle erbe

» **Aneto**
un ciuffetto

» **Mascarpone**
Granarolo 90 gr

» **Prezzemolo**
un mazzetto

» **Sale**
q.b.

» **Erba cipollina**
un mazzetto

» **Pepe**
bianco q.b.

» **Ricotta**
bianco 60 gr

» **Timo**
un mazzetto

per la crema al prosciutto

» **Latte**
q.b.

» **Prosciutto**
cotto 80 gr

» **Mascarpone**
Granarolo 80 gr

per la crema al salmone

» **Latte**
q.b.

» **Sale**
q.b.

» **Mascarpone**
Granarolo 80 gr

» **Salmone**
affumicato 80 gr

Preparazione



La prima cosa per realizzare le tartine è la preparazione delle tre creme. Per la crema alle erbe, in una ciotola ammorbidite la ricotta e mischiatela a 90 gr di mascarpone, poi unite le erbe tritate finemente, il pepe bianco e aggiustate di sale (1). Poi preparate la crema al salmone. Mettete in un mixer le fette di salmone e qualche cucchiaino di latte e riducete in purea, unite poi a 80 grammi di mascarpone e aggiustate di sale (2). Sgrassate il prosciutto, mettetelo nel mixer e frullatelo aggiungendo qualche cucchiaino di latte fino a ridurlo in crema. Unite la crema al prosciutto al mascarpone e amalgamate bene (3).





Quando le creme saranno pronte, mettetele in frigo per farle rassodare. Intanto preparate le tartine tagliando le fette di pancarrè secondo la forma che preferite: potete utilizzare dei coppapasta (4) oppure semplicemente eliminare i bordi scuri e dividere la fetta di pancarrè a quadrati o a triangoli secondo le dimensioni che volete ottenere (5-6).



Prelevate la crema dal frigorifero (7) e mettete il composto in una tasca da pasticciare dotata di bocchetta a stella. Farcite le vostre tartine utilizzando le creme: una tartina può essere decorata anche con due varianti di crema di diverso colore. Una volta pronte le tartine, decoratele con pezzetti di salmone, prosciutto e erbe aromatiche. Servite il tris di tartine come antipasto o per uno sfizioso aperitivo.

Consiglio

I ritagli di pancarrè avanzati dopo la realizzazione delle tartine possono essere riutilizzati per fare il pane grattugiato. Basterà mettere i ritagli in forno per qualche minuto e poi frullarli.

Per rendere più bello il vostro tris di tartine potete decorarlo con gli ingredienti usati per la preparazione delle creme.