

📌 Categoria: Ricette espresse e veloci - Antipasti



Informazioni Generali

🕒 **Preparazione:** 15 min 💰 **Costo:** Medio
 🌞 **Difficoltà:** Bassa



I tramezzini sono un delizioso finger food famoso anche all'estero. I tramezzini sono dei panini molto gustosi adatti ad ogni occasione: per un picnic fuori porta, come merenda, per un buffet o come soluzione per un pasto veloce. I tramezzini sono facili da preparare e si possono farcire con tantissime combinazioni di ingredienti diverse; per questo vanno incontro al gusto di tutti e piacciono molto anche ai bambini. Nella versione più semplice il tramezzino viene preparato con prosciutto, formaggio, pomodoro e insalata ma voi potete sbizzarrirvi preparandolo con gli ingredienti che più vi piacciono.

Ingredienti per 8 tramezzini al prosciutto

» Edamer a fette 60 gr	» Pomodori ramati 2 (80 gr)
» Insalata riccia 30 gr	» Prosciutto cotto a fettine 60 gr
» Olive nere denocciolate 50 gr	» Maionese 50 gr
» Pane da tramezzino 2 fette da 85 gr	

...per 8 tramezzini al tonno

» Capperi 40 gr	» Pomodori ramati 2 (80 gr)
» Insalata riccia 30 gr	» Tonno all'olio di oliva 100 gr
» Olive verdi denocciolate 12	» Tonno all'olio di oliva per la crema 50 gr
» Pane da tramezzino 2 fette da 85 gr	» Maionese per la crema 50 gr

...per 8 tramezzini al salmone

» Insalata riccia 30 gr	» Pomodori ramati 2 (80gr)
» Pane da tramezzino 2 fette da 85 gr	» Salmone affumicato a fette 100 gr
» Uova 1 medio	» Maionese 50 gr
» Uova di lompo (succedaneo caviale) nero 15 gr	

...per 8 tramezzini vegetariani

» Cetrioli piccoli 30 gr
» Edamer a fette 50 gr
» Insalata riccia 30 gr
» Pane da tramezzino 2 fette da 85 gr
» Pomodori ramati 2 (80 gr)
» Uova 1 medio
» Maionese 65 gr

Tramezzin*al* prosciutto



Per realizzare i tramezzini al prosciutto iniziate preparando tutti gli ingredienti che serviranno per farcirlo: lavate e mondate un cespo d'insalata, dividetelo in foglie e mettetele da parte (1), poi prendete i pomodori, lavateli e tagliateli a fette sottili (2). Infine fate a rondelle le olive nere e mettetele in una ciotolina (3).



A questo punto iniziate a comporre i vostri tramezzini. Spalmate con la maionese due fette di pane (4), poi prendetene una e adagiatevi sopra, in ordine: il prosciutto in fette (5), l'insalata (6),



i pomodoro (7), ancora del prosciutto (8), il formaggio edamer (9)



ed infine le olive tagliate a rondelle (10). Coprite con l'altra fetta di pane (11), poi avvolgete il tutto con la pellicola e mettete in frigorifero a riposare per almeno un'ora (12). In questo modo i tramezzini si insaporiranno ulteriormente e diventeranno più gustosi.



Trascorso il tempo necessario, prendete il vostro panino e tagliatelo a metà (13), in modo da formare due quadrati, poi tagliate ciascun quadrato lungo le due diagonali (14-15), per dare la classica forma a triangolo del tramezzino.

Tramezzin*al* tonno



Per fare i tramezzini al tonno iniziate preparando la crema: sgocciolate per bene 50 gr di tonno e sgranatelo con l'aiuto di una forchetta. Mettete la maionese in una ciotola, poi aggiungete il tonno (1) e mescolate il tutto con l'aiuto di una frusta, deve risultare un composto cremoso (2). A questo punto prendete due fette di pane, spalmatele con la mousse, e metteteci sopra una manciata di capperi per parte. Su una delle due fette adagiatevi sopra le foglie di insalata e le fette di pomodoro (3).



Ora mettete il restante tonno sgocciolato (4), le olive verdi tagliate a metà e coprite con l'altra fetta di pane (5). Mettete in frigorifero a riposare per circa un'ora, coperto da pellicola (6), poi procedete a tagliarlo seguendo il procedimento sopra descritto.

Tramezzino vegetariano



Per preparare i tramezzini vegetariani spalmate due fette di pane con la maionese, poi prendetene una e adagiatevi sopra le foglie di insalata (1). Continuate a comporre i tramezzini mettendo il pomodoro, il cetriolo tagliato a fettine (2), il formaggio edamer (3),



poi spalmate nuovamente con un cucchiaino di maionese (4). A questo punto mettete l'uovo sodo tagliato a fette e ricoprite con l'altra fetta di pane (5). Avvolgete il tutto nella pellicola (6) e mettete a riposare in frigorifero per circa un'ora. Trascorso il tempo necessario procedete a tagliare il tramezzino come sopra descritto.

Tramezzino al salmone



Per preparare i tramezzini al salmone iniziate spalmando due fette di pane con la maionese (1), poi prendetene una e adagiatevi sopra le fette di salmone affumicato e, su ogni fetta, un cucchiaino di uova di lompo (2). A questo punto mettete l'insalata (3)



e il pomodoro (4). Infine aggiungete l'uovo sodo tagliato a fette, mettendolo su ogni pomodoro (5). Ricoprite con l'altra fetta di pane e avvolgete nella pellicola (6). Fate riposare in frigorifero per almeno un'ora, poi procedete a tagliarlo come sopra indicato.

Conservazione

Potete conservare i tramezzini in frigorifero, coperti da pellicola, per un paio di giorni.

Consiglio

Se desiderate una farcitura più ricca potete aumentare le dosi degli ingredienti e, volendo, aggiungere uno strato in più utilizzando un'altra fetta di pane.

Se non trovate il pane da tramezzino potete utilizzare il pan carrè, togliendo la crosta.

Se preferite potete sostituire il formaggio edamer con un qualsiasi altro formaggio a fette che vi piace.

Se non vi piace la maionese potete sostituirla con del formaggio fresco spalmabile tipo philadelphia o un'altra salsa a vostro piacimento.

Se non vi piacciono i cetriolini o i capperi potete ometterli.

