



Torta di pan carré

Ingredienti

8 fette di pane per tramezzini

200 gr. di majonese

1 scatola di tonno grande (160 gr.)

80 gr. di mortadella tagliata a fette sottili

rucola a piacere

10-15 pomodorini perini o ciliegioni

10-15 olive nere snocciolate

1 zuccina grossa

250 gr. di ricotta vaccina

250 gr. di formaggio spalmabile (io ho usato Philadelphia)

1 fetta di salame per ogni rosellina che si vuole preparare

Una torta salata semplicissima, ma di grande effetto. Più che altro si tratta di “tramezzini vestiti a festa”. Comunque un antipasto che si adatta a tante occasioni. Farcire il pancarré in anticipo rispetto alla guarnizione finale impone qualche ora in frigorifero e questo va a vantaggio del sapore!

Posizionare su un vassoio due fette di pane vicine e cominciare a farcire il primo strato con 1/3 di maionese e il tonno sgocciolato e schiacciato ben bene.

Coprire con altre due fette di pane e farcire il secondo strato con 1/3 di maionese e le fette di mortadella.

Coprire con ulteriori due fette di pane e farcire il terzo e ultimo strato con 1/3 di maionese, la rucola, i pomodorini tagliati a pezzetti piccoli piccoli ed infine le olive nere tagliate a piccoli pezzettini.

Posizionare le ultime due fette di pane quindi coprire la torta così ottenuta con la pellicola trasparente per alimenti e lasciare in frigorifero almeno 4- 5 ore.

Poco prima di servire lavorare ricotta e formaggio insieme, utilizzarne circa 2/3 per ricoprire la torta quindi decorare il contorno con ciuffetti di composto utilizzando una siringa per dolci.

Ricoprire il bordo con fettine di zuccina tagliate sottili e preparare le roselline di salame: piegare una fetta a metà poi ancora a metà; quindi, partendo da un'estremità, arrotolare la fetta su se stessa. Posizionare qualche ciuffetto di rucola, le roselline di salame e servire tagliando a quadretti.