

Tronco di Natale salato



Ingredienti

- 1 confezione di pane per tramezzini (5 fette)
- 2 scatole piccole di tonno (100 g sgocciolato)
- 100 g di pomodorini
- 50 g di rucola (un mazzetto)
- 1/2 tubetto di maionese
- 100 g di tacchino arrosto affettato
- 200 g di formaggio spalmabile (tipo Philadelphia)
- un pizzico di pepe a piacere

Un antipasto semplice, appetitoso e dall'aspetto invitante. Può essere una bell'idea per il pranzo di Natale.

Per prima cosa preparare la farcitura: tagliare i pomodorini a piccoli pezzetti e tenerne da parte qualcuno per la decorazione finale, lavare e tagliare la rucola quindi mescolare il tonno sgocciolato e schiacciato ben bene con la maionese; a piacere aggiungere un pizzico di pepe (io non l'ho usato).

Stendere le fette di pane una vicina all'altra, avendo cura di sovrapporre i lati lunghi. Schiacciare le fette con il mattarello affinché si attacchino tra di loro. Stendete sul pane il composto di tonno, poi i pezzetti di pomodoro e la rucola; infine coprire con le fette di tacchino arrosto.



Arrotolare dal lato lungo poi avvolgere nella pellicola per alimenti e mettere in frigorifero per 2-3 ore.



Trascorso questo tempo confezionare il tronchetto: eliminare la pellicola, smussare gli estremi del rotolo per ottenere due piccoli pezzi da attaccare al tronco principale per formare i rami.



Rivestire il tronchetto di Natale salato con il formaggio e creare l'effetto corteccia con i rebbi di una forchetta. A questo punto decorare il tronchetto con ciuffetti di rucola e con gli ultimi pezzetti di pomodoro tenuti da parte; infine tenere in frigorifero per 20-30 minuti prima di servire.