

Tramezzini al salmone affumicato

con crema di uova sode e pesto di rucola, freschi e molto saporiti tramezzini facili da preparare e ideali da portare alle scampagnate.



Ingredienti:

4 fette di pane per tramezzini senza scorza
100 gr di salmone affumicato a fettine sottili

Per il pesto di rucola:

40 gr di rucola
20 gr di olio extravergine di oliva
aglio 1/4 di spicchio
sale qb

Per la crema di uova:

3 uova sode
20 gr di olio extravergine di oliva
sale qb
prezzemolo tritato qb

Preparare il pesto di rucola mettendo nel frullatore la rucola con un pezzettino di aglio, l'olio e il sale e frullare.

Preparare la crema di uova mettendo in una ciotolina i tuorli delle uova sode, l'olio, il sale e mescolare bene fino a farli diventare una crema e poi aggiungere il prezzemolo tritato.

Appiattire con il mattarello le fette di pane, spalmare su due fette la crema di uova e su una il pesto di rucola.

Comporre il tramezzino, mettere come base una fetta di pane con la crema di uova, poi sovrapporre la fetta con il pesto dalla parte del pesto, mettere sopra il pane delle fette di salmone, poi sovrapporre l'altra fetta con le uova dalla parte della crema e completare con delle fette di salmone.

Tagliare il tramezzino in quattro parti e infilzare ognuna con uno spiedino, io ho anche aggiunto un'oliva snocciolata su ogni spiedino.

