

Sandwich bare di Halloween

I **sandwich bare di Halloween** sono piccoli tramezzini che hanno di particolare la forma, che spiritosamente vuole richiamare una bara, per fare da antipasto originale nelle nostre cene di Halloween.

I **sandwich bare di Halloween** si possono farcire a piacimento, ma è meglio se con un composto spalmabile come quello proposto in modo che si possa seguire la sagoma della bara.

INFORMAZIONI

- 4 persone
- **190Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **30 minuti**
- si può **preparare in anticipo**

INGREDIENTI

- 8 fette di pane in cassetta ai cereali
- 50 g di salame ungherese
- 50 ml di panna fresca
- Patè di olive nere

PREPARAZIONE

- Abbinare le fette di pane a coppie e con un coltello molto affilato ritagliare le bare cercando di sfruttare tutto lo spazio disponibile in altezza. Per avere un risultato più uniforme è possibile aiutarsi con una sagoma di carta da prepararsi in anticipo.
- Ottenuti i sandwich preparare la farcitura.
- Mettere il salame spellato e spezzettato in 2-3 parti dentro un piccolo robot da cucina assieme alla panna e frullare fintanto che non si è ottenuto un composto abbastanza fine e suddividerlo fra i sandwich, quindi chiuderli.
- Per decorare mettere il patè di olive nere in una tasca da pasticciare con il beccuccio molto fine e disegnare delle piccole croci nella parte alta della "bara".
- Se si servono entro breve lasciarli a temperatura ambiente, altrimenti in frigorifero, ben coperti, altrimenti il pane si secca.

STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.

I consigli di Barbara

I ritagli di pane possono essere ridotti a cubetti, spolverizzati di Parmigiano Reggiano e tostati sotto il grill del forno. Possono così fare da accompagnamento a minestrone o vellutate.



VARIANTE VEGETARIANA

Farcire i sandwich con formaggi spalmabili o patè di verdure.