

# Tartine di salame e funghi

Le **tartine di salame e funghi** sono piccole tartine, deliziose e saporite, veloci e semplici da preparare. La loro riuscita dipende soprattutto dalla qualità del pane che viene utilizzato, che deve avere una mollica consistente e saporita. Io solitamente prediligo l'Altamura, ma va bene anche un pane pugliese o un toscano.

Le **tartine di salame e funghi** si preparano molto velocemente, ma se non le servite subito è bene conservarle ben coperte. Fino a un'ora possono stare a temperatura ambiente, oltre è meglio metterle nel frigo. Tirarle fuori però un pochino prima in modo che non siano troppo fredde al momento di gustarle.

## INFORMAZIONI

- **8** persone
- **190Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **20 minuti**
- si può **preparare in anticipo**

## INGREDIENTI

- 4 fette di pane casereccio tipo Altamura o Pugliese da circa 50 g cadauna
- 150 g di salamella
- 80 g di Funghi trifolati
- Maionese

## PREPARAZIONE

- Le fette di pane devono essere alte circa un centimetro, di spessore regolare. Utilizzando un tagliabiscotti tondo di circa 4 cm di diametro ricavare le tartine dalla sola mollica. In genere ne escono 8 per ogni fetta.
- Affettare la salamella. Lo spessore ideale è di mezzo centimetro circa, ma regolarci sulla base del proprio gusto personale.
- Se si usano funghi sott'olio scolarli bene.
- Cospargere ogni tartina con la maionese, unire una fettina di salame, un funghetto e utilizzare uno stuzzicadenti per tenerla insieme. Si possono scegliere quelli decorati per un effetto più allegro.
- Servire le tartine entro breve. Se si devono conservare per qualche ora, coprirle bene e riporle in frigorifero.

## STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

## AUTORE

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

### I consigli di Barbara

La crosta e gli avanzi di pane si possono seccare e grattugiare, oppure utilizzare per fare degli squisiti crostini di pane al Parmigiano Reggiano da utilizzare nelle zuppe, oppure da sgranocchiare così come sono.

