

Le Ricette di Max

Ingredienti:

Pane per tramezzini
una scatoletta di tonno
salmone o trota salmonata affumicata
gamberetti medi sgusciati
maionese, burro,



Cannelloni di gamberetti

Avvoltolare il pane per tramezzini, una volta pressato per diminuire lo spessore, su un tubo per cannoli e metterlo in forno.

Una volta asciugato, presa la forma si sfili il tubo ed eventualmente si faccia colorare con il grill.

Preparare la salsa cocktail con un cucchiaino di senape, uno di brandy, uno di limone, tre di kectup e quattro di maionese. Amalgamare bene e assaggiare. Correggere di sale.

Lessare i gamberetti in acqua un po' di aceto, foglie di alloro, grani di pepe e bacche di ginepro.

Tenere dei gamberetti interi per decorazione e tritare il resto aggiungendolo alla salsa.

Riempire i tubi e decorare.

Tartine salmonate

Mettere il salmone o la trota spezzettate in un piatto con succo di arancia e limone. Tagliare il pane per tramezzini in triangoli uguali tra loro.

Stendere un velo di maionese ed aggiungere il pesce marinato. Spolverare con aneto e decorare a piacere.

Patè di tonno allo zenzero

Mettere in un frullatore una scatoletta di tonno ed altrettanto burro ammolato. Frullare aggiungendo un po' di sale e dello zenzero in polvere.

Assaggia e decidi la quantità di zenzero. Stendi il patè sul pane da tramezzini ed aggiungi un'acciuga sott'olio o arrotolata con oliva o peperone.