

Tartine fantasia, sfiziose e divertenti



Ogni tanto mi piace mettermi a pasticciare per creare qualcosa

di divertente e sfizioso, bello da vedere ed invogliante da mangiare.

A dire il vero, non c'era un'occasione particolare quando ho creato queste tartine...mi è solo piaciuto preparare qualcosa di piacevole da portare in tavola per mia figlia, al ritorno da scuola.

Farle una bella sorpresa, ecco...

Vederla arrivare e vederle spuntare un bel sorriso guardando la tavola apparecchiata...beh, è assolutamente una soddisfazione senza pari.

E' vero che quando arriva è super affamata e non sta a guardare troppo per il sottile, però è bello preparare qualcosa con amore per chi si ama...non lo pensate anche voi?!

E poi diciamolo...mi sono divertita, come una bambina! Fra formine, coppapasta, e chi più ne ha più ne metta...

Con queste tartine ho scatenato davvero la mia fantasia.

Ho pensato anche a come sarebbe bello presentarle ad una merenda fra ragazzine...la fame non manca mai in queste occasioni e, visto che anche l'occhio vuole la sua parte...beh, credo che sarebbero apprezzate alla grande!

Oppure ad una festicciola di compleanno...o ancora ad un aperitivo informale fra amici...o ad un rinfresco...

magari anche per un momento di relax e piacere, in solitudine o con chi amate, accompagnate da un bel calice di vino frizzante!

Lascio a voi l'ardua scelta, eheheheh...fate un pò come vi pare!



Ingredienti:

Fette di pane in cassetta (no pancarrè...io non lo uso mai, non mi piace)

zucchine piccole e tenere

burro e maionese q.b

fette di [Leerdammer special toast](#), versatili e perfette per tartine, toast, panini...

origano fresco, qualche fogliolina

olive a rondelle

mortadella, per me [Pallina di Suprema Fiorucci](#)

Preparazione:

Tostare le fette di pane sotto il grill del forno per qualche minuto da entrambi i lati e lasciarle intiepidire.

Con dei coppa-pasta o tagliabiscotti di diverse forme, sbizzarritevi a farne delle piccole tartine...vanno bene le forme a cuore, fiore, tonde, geometriche...insomma mettete al lavoro la vostra fantasia!

Sempre con i coppa-pasta anche di dimensioni più piccole, ritagliare le stesse forme nella mortadella tagliata a fette di circa mezzo centimetro e nelle fette di Leerdammer.

Affettate le zucchine per il lungo con il pelapatate e grigliatele leggermente in padella o in una bistecchiera.

Ora potete comporre le vostre tartine...

Ad esempio io ho fatto così: su un cuore di pane tostato ho spalmato un velo di maionese, poi ci ho aggiunto un cuoricino di formaggio, poi uno di mortadella (potete anche fare l'inverso), ho guarnito con una rondella di oliva e una fogliolina di origano.



Poi col coppa-pasta a forma di fiore ho ottenuto dei bei

fiorellini di pane...li ho spalmati con un velo di burro, ho aggiunto un fiore di Leerdammer e, con la zuccina arrotolata su se stessa, ho creato un bocciolo ed ho guarnito con una fogliolina di origano.



Pensieri e pasticcini - 2014

Insomma, io ho avuto queste ispirazioni, ma è risaputo che a

fantasia non è che ci pigli molto...sicuramente voi avrete delle idee più belle ed originali di quelle che ho avuto io!

E' che mi sembrava simpatico mostrarvele...spero abbiate gradito...e che un piccolo sorriso sia comparso anche sul vostro viso...come su quello di mia figlia...prima di papparsele, uhuhuh!

La Simo ora vi saluta e vi augura un sereno fine settimana. Sperando nel bel tempo, in giardino ci sarebbero un po' di lavori da fare...

...e voi che farete di bello?!

A presto, un abbraccio!

Simona