



Canapè assortiti

[Del 31/12/2004 | Sezione: [Antipasti & sfizi](#) | Categoria: [Pesce &...](#)]

Ingredienti: per 4 persone: 1 pane da cassetta da 500 g, 1 scatola di polpa di granchio, 1 tazza di maionese, 2 cucchiari di tomato ketchup, salsa worcester, burro, 100 g di salmone affumicato, 160 g di paté di fegato d'oca, 1 tazza di gelatina tritata, 1 tartufo.

Innanzitutto tagliate a fette il pane a cassetta, che avrete acquistato il giorno prima in modo che al momento dell'uso sia leggermente raffermo. Per i canapè al salmone, sarà necessario liberare il pane dalla crosta circostante, operazione che farete sovrapponendo due o tre fette; sarà anche necessario dividere ogni fetta in due rettangoli, quindi, a vostra scelta, potete compiere questa operazione subito, oppure dopo aver guarnito le fette. Per la preparazione dei canapè di polpa di granchio, dovrete invece ricavare dalle fette di pane dei dischetti, cosa che potete fare con uno stampino tagliapasta o con un bicchierino. Potete ora passare alle fasi successive, iniziando dalla preparazione della polpa di granchio, che avrete ovviamente acquistato in scatola e avrete sgocciolato bene dal liquido di conserva. Mettete due terzi della maionese in una ciotola e mescolatela con due buoni cucchiari di tomato ketchup e due spruzzi di Worcester. Amalgamate bene la salsa e unitevi la polpa di granchio, che avrete prima ben sminuzzato. Mescolate ancora con cura per legare bene gli ingredienti. Ora imburrate i dischetti di pane e copriteli con il composto di granchio, che disporrete 'a cupola' al centro di ogni tondino. Fatti questi primi canapè e sistemati sul piatto di servizio, procedete alla preparazione di quelli al salmone. Le fette di pane necessarie possono essere subito tagliate a rettangoli oppure divise dopo che sono state coperte con il salmone. In questo secondo caso, imburrate il pane, stendendo bene il burro con una spatolina in modo che formi appena un velo, poi adagiatevi sopra il salmone. Se le fette di salmone che avete a disposizione sono sufficientemente grandi da coprire completamente le fette di pane, usatele intere: dopo averle adagiate sul pane, ne regolerete i bordi esterni. Se, viceversa, fossero più piccole, ricavatene due triangoli regolari, che adagerete, ben ravvicinati sul canapè, in modo da mimetizzare il più possibile l'accostamento; anche in questo caso, ovviamente, regolerete i bordi esterni. Tagliate ora le fette in due e su ogni canapè ottenuto formate con la restante maionese messa in una siringa da dolci, delle decorazioni a piacere. Disponete sul piatto di servizio. E infine passiamo ai canapè con il paté di fegato. Formate un rotolino con il paté, avvolgetelo in carta stagnola e mettetelo in frigorifero per farlo solidificare.

In tal modo potete ottenere delle rondelle molto regolari. Potete tuttavia acquistare dal salumiere i medaglioni di paté già pronti e tagliarli a metà in senso orizzontale in modo da ottenere sei rondelle. In questo caso potrete usare anche la gelatina che abitualmente ricopre questi medaglioni, evitando così di prepararla. Ricavate ora dalle fette di pane sei dischetti, imburrateli e copriteli di gelatina tritata, se non l'avete a disposizione, la preparerete seguendo una delle ricette specifiche. Sulla gelatina mettete una rondella di paté e su questa adagiate un cuoricino ricavato con l'apposito stampino, dal tartufo affettato sottilmente. Disponete anche questi canapès sul piatto da portata dove avete già sistemato i primi e servite.

[[Versione PDF](#) | [Versione per la stampa](#) | [Segnala ad un amico](#)]