TARTINE VARIOPINTE

Ingredienti per 4 persone:

- quattro uova sode,
- 2 cipolline,
- 100 g di prosciutto cotto,
- 100 g di lingua,
- un cuore di sedano,
- 100 g di cetrioli sott'aceto
- 100 g di carotine sott'aceto
- un pan carré,
- 30 g di burro,
- un cucchiaio di senape,
- 2 tuorli,
- sale,
- un bicchiere d'olio,
- il succo di mezzo limone,
- un cucchiaino di paprica,
- 100 g di olive nere.

Tritate separatamente le uova sode, le cipolline, il prosciutto cotto, la lingua, il cuore di sedano (dopo averlo ben lavato e asciugato), i cetrioli e le carotine.
Affettate il pan carré, ricavandone dodici fette quadrate, tagliate la crosta ai quattro lati e dividete ogni fetta in 2; spalmate le fettine rettangolari con burro e senape, poi su alcune fette mettete le uova sode con le cipolline, su altre il trito di prosciutto cotto e sedano, su altre la lingua e cetrioli, su altre ancora fettine di uova sode e carotine.
Fate la maionese, montando i tuorli con una presa di sale e incorporatevi l'olio goccia a goccia; quando la maionese sarà diventata consistente, diluitela col succo di limone e incorporatevi il cucchiaino di paprica e le olive nere tagliuzzate finemente.
Guarnite quindi le tartine con delle strisce diagonali di maionese.