SFILATINO STUZZICANTE

Ingredienti per 4 persone:

- 1 cucchiaio di aneto,
- 1 cetriolo piccolo,
- 2 uova,
- 1 trota affumicata,
- 5 cl di aceto di mele,
- 8 cl di olio d'oliva,
- 1 spicchio di aglio,
- 1 sfilatino francese.

Tagliate a metà per il lungo lo sfilatino.
Schiacciate l'aglio e mettetelo con l'olio e l'aceto in un vasetto con coperchio a vite.
Chiudete e agitate per emulsionare bene.
Distribuite il condimento sulla mollica di pane.
Spellate e diliscate la trota e dividetela in quattro filetti.
Appoggiatene metà sul pane.
Sgusciate e tritate le uova sode e distribuitele sui filetti di trota.
Sbucciate il pezzo di cetriolo e affettatelo finemente.
Coprite l'uovo tritato con le fette di cetriolo.
Cospargete con l'aneto tritato e terminate con l'altra metà dei filetti di trota.
Chiudete con l'altra metà del pane e premete.
Dividete in due la baguette e avvolgete separatamente le due parti in pellicola.
Appoggiatele su un tagliere e copritele con un altro.
Sovrapponete un peso per schiacciare il pane e mettete in frigo per un paio di ore.
Tagliate a fettine diagonali e servite come antipasto o come aperitivo prima di sedervi in tavola.