

Tramezzini ai carciofini

INFORMAZIONI

- **8** persone
- **220Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **30 minuti**
- ricetta **vegetariana**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

INGREDIENTI

- 160 g di carciofini sott'olio (peso sgocciolato)
- 3 rametti di prezzemolo
- 100 g di Maionese
- 4 fette di pane da tramezzino



VARIANTE VEGAN

Preparare la crema di carciofi senza la maionese, ma aggiungendo un cucchiaino di olio extravergine di oliva.

PREPARAZIONE

- Sgocciolare accuratamente i carciofini dall'olio e sminuzzarli.
- Lavare il prezzemolo, selezionarne le foglie e tritarle finemente con la mezzaluna su un tagliere.
- In una ciotola mescolare la maionese con il trito di carciofini ed un cucchiaino di prezzemolo tritato.
- Spalmare 2 fette di pane da tramezzino con il composto ottenuto e coprirle con le 2 rimaste.
- Tagliare ogni sandwich a metà con un coltello molto affilato, quindi tagliare ciascuna delle due parti ottenute in 4 pezzi triangolari.
- Dai 2 sandwich che si ottengono con le 4 fette di pane si ricaveranno così 16 tramezzini.

STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.

I consigli di Barbara

I tramezzini possono essere preparati il giorno prima e conservati in frigorifero, ben coperti, fino al momento di mangiarli. Lasciarli almeno mezz'ora a temperatura ambiente prima di gustarli.