

Tramezzini alle cipolle

I **tramezzini alle cipolle** sono sfiziosi piccoli tramezzini da gustare come antipasto o aperitivo, adatti anche a una cena in piedi o un buffet.

I **tramezzini alle cipolle** 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.

INFORMAZIONI

- 8 persone
- **200Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **30 minuti**
- ricetta **vegetariana**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

INGREDIENTI

- 160 g di Cipolline in agrodolce
- 80 g di Maionese
- 4 fette di pane da tramezzino
- Pepe nero macinato al momento

PREPARAZIONE

- Tritare con la mezzaluna le cipolline su un tagliere.
- In una ciotola mescolare la maionese con il trito di cipolline.
- Spalmare 2 fette di pane da tramezzino con il composto ottenuto, unire una macinata di pepe 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.



VARIANTE VEGAN

Preparare la crema di cipolline senza la maionese, ma aggiungendo un cucchiaio di olio extravergine di oliva.