

Tramezzini cotto, lattuga e pomodoro

INFORMAZIONI

- 2 persone
- **430Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **15 minuti**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

INGREDIENTI

- 3 foglie di lattuga
- 1 pomodoro
- 2 fette di pane da tramezzino
- Maionese
- 150 g di prosciutto cotto
- Sale fino
- Origano



PREPARAZIONE

- Lavare le foglie di lattuga e tamponarle con carta da cucina.
- Lavare il pomodoro ed affettarlo finemente.
- Mettere su un tagliere la prima fetta di pane da tramezzino e cospargerla con un velo di maionese.
- Unire il prosciutto cotto, le foglie di lattuga ed il pomodoro.
- Cospargere con un pizzico di sale, una manciata di origano e coprire con la restante fetta di pane anch'essa cosparsa con un velo di maionese.
- Tagliare ogni sandwich a metà con un coltello molto affilato, quindi tagliare ciascuna delle due parti ottenute in 2 pezzi triangolari.
- Si otterranno così 4 tramezzini.

STAGIONE

Giugno, luglio, agosto, settembre

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.