

Tramezzini pomodoro e mozzarella

I **tramezzini pomodoro e mozzarella** sono sfiziosi tramezzini da gustare come pasto unico, anche fuori casa, oppure come antipasto o aperitivo, nel qual caso tagliarli più piccoli.

I **tramezzini pomodoro e mozzarella** 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

- 4 persone
- **330Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **20 minuti**
- ricetta **vegetariana**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

INGREDIENTI

- 2 pomodori da insalata di media dimensione
- 180 g di mozzarella meglio se in rotolo
- 4 fette di pane da tramezzino
- Maionese
- Olio extravergine di oliva
- Sale fino
- Origano

PREPARAZIONE

- Sciacquare accuratamente i pomodori ed affettarli molto finemente con un coltello affilato.
- Scolare la mozzarella e tagliarla di misura del pane, oppure affettarla molto finemente se si usa quella tradizionale.
- Spalmare sulle metà fette di pane da tramezzino un velo di maionese, quindi mettere la mozzarella.
- Distribuire le fette di pomodoro, condire con qualche goccia di olio extravergine di oliva e un pizzico di sale e origano.
- Coprire con le due fette rimaste anch'esse cosparse 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.

STAGIONE

Giugno, luglio, agosto, settembre

AUTORE

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

