

Tramezzini al tonno

INFORMAZIONI

- 4 persone
- 360Kcal a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **30 minuti**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

INGREDIENTI

- 4 fette di pane da tramezzino
- 160 g di Salsa contadina
- 160 g di tonno sott'olio (peso sgocciolato)
- 40 g di Maionese

PREPARAZIONE

- Cospargere le due fette di base con la salsa contadina.
- A parte scolare il tonno e sminuzzarlo finemente con una forchetta. Distribuirlo sulla salsa contadina.
- Spalmare sulle due fette rimaste un velo di maionese e coprire.
- Tagliare ogni sandwich a metà con un coltello molto affilato, quindi tagliare ciascuna delle due parti ottenute in 2 pezzi triangolari.
- Si otterranno così 8 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 così preparati si possono conservare per un giorno in frigorifero ben coperti. Lasciarli almeno mezz'ora a temperatura ambiente prima di gustarli.

Si possono servire anche come antipasto, tagliando ulteriormente ogni tramezzino in due parti. In questo modo si possono ottenere 16 piccoli bocconcini.

