



Spiedini con quadratini fantasia

Tempo: 15 min

Difficolta': 1

Prodotto: Pate' di Tonno

Ingredienti per quattro persone

- 8 fette di pan carre'
- 2 cucchiaini di maionese pronta
- 1 pomodoro maturo
- Pate' di Olive Nere Rio Mare q.b.
- Pate' di Tonno Rio Mare q.b.
- 60g di formaggio fresco cremoso

Procedimento

1. Private le fette di pane della crosta, tagliate a cubetti il pomodoro e amalgamatelo con la maionese.
2. Spalmate 2 fette di pane con il formaggio cremoso e spremetevi sopra dei ciuffi di pate' di olive, coprite con altre 2 fette e spremete un abbondante strato di pate' di tonno, continuate con altre 2 fette di pane e stendetevi sopra il composto di pomodoro e maionese, chiudete con il pane rimasto.
3. Tagliate in 4 parti i sandwiches a strati preparati e infilateli con degli stecchini di legno, serviteli subito o teneteli coperti con della pellicola sino al momento di gustarli.



Le Ricette di Rio Mare

PER TUTTE LE OCCASIONI