



Tramezzini doppi con pate' di tonno, carciofini e pomodorini

Tempo: 15 min

Difficolta': 1

Prodotto: Pate' di Tonno

Ingredienti per quattro persone

- Pate' di Tonno Rio Mare q.b
- 6 fette di pane cassetta ai cereali
- 80g di carciofini sott'olio sgocciolati
- 1 pomodoro maturo
- 8 fettine sottili di provola dolce
- qualche fogliolina di insalata tenera

Procedimento

1. Tostate leggermente le fette di pane, tagliate a cubetti il pomodoro e a fettine i carciofini.
 2. Su due fette di pane adagiate le foglioline di insalata, 4 fettine di provola, spremete con generosita' del pate' e cospargete il tutto con i dadini di pomodoro.
 3. Sistemate sopra altre due fette di pane, le fettine di provola rimaste, i carciofini e terminate con altro pate'; chiudete i tramezzini con le ultime fette di pane, tagliateli a meta' e gustateli subito.
- Rendili ancora piu' sfiziosi con:

Un bicchiere di succo di ananas fresco.

Un break con qualcosa di sfizioso? Non rinunciare al giusto equilibrio di nutrienti!



Le Ricette di Rio Mare

PER TUTTE LE OCCASIONI