

ANTIPASTI E SNACK

Baguette ripiena

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 10 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: 3 ORE DI FRIGO



INGREDIENTI

- 1 baguette
- 1 scatoletta di tonno
- 50 g di burro
- 50 g di maionese
- 50 g di giardiniera.

PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti:



2 Frullare il tonno, i sottoaceti, la maionese e il burro. Tagliare la baguette in tre parti e togliere la mollica interna.

Riempire la baguette con il composto frullato, avvolgerla nella carta di alluminio e riporre in frigo per almeno tre ore.



3 Tagliare a fettine la baguette e disporle nel vassoio.



4 Nella fotografia, la baguette ripiena è quella al centro.