

ANTIPASTI E SNACK

## Colomba di tramezzino

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 10 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 35 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



### INGREDIENTI

PANE LUNGO PER TRAMEZZINI

confezione - 1

MORTADELLA 150 gr

PROSCIUTTO CRUDO 150 gr

TONNO SOTT'OLIO 160 gr

MAIONESE confezione - 1

FORMAGGIO CREMOSO 200 gr

ERBA CIPOLLINA

NOCI 100 gr

INSALATA 1 mazzo

UOVA SODE 5

CARCIOFINI SOTT'OLIO 100 gr

OLIVE 150 gr

PROSCIUTTO DI PRAGA AFFUMICATO  
150

KETCHUP 1-2 cucchiaini -

# PREPARAZIONE



- 2 Aiutandovi con uno stampo per colombe tagliate il pane per tramezzino ricavando appunto la forma della colomba.



- 3 Coprite il primo strato di pane con poca maionese.



4 Mortadella e tonno a pezzettini.



5 Insalata ed ancora qualche cucchiaino di maionese.



6 Coprite con altro pane.



7 Continuate con il prosciutto cotto ed i carciofi.



8 Altro pane coperto di maionese.



9 Continuate con prosciutto crudo, 2 uova sode, olive e maionese.



10 In una ciotola mescolare i formaggi con l'erba cipollina.



11 Concludete con altro pane coperto di maionese.

Fate passare attraverso un colino i tuorli sodi rimasti sopra la colomba.



12 Sul bordo mettete il formaggio.



13 Nel mixer tritare le noci.



14 Mettete le noci sul bordo della colomba.



15 Colorate poca maionese con il ketchup.





16 E decorate la colomba con la maionese colorata, l'insalata e le olive.



