

ANTIPASTI E SNACK

Abbuffata guasticciana

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 10 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 25 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

- PATATE 7-8 -
- ZUCCHINE 2-3 -
- CAROTE 3 per decorare - 6
- PISELLI confezione - 1
- FAGIOLINI 1 manciata -
- UOVA 2 per decorare - 4
- TONNO SOTT'OLIO scatolette - 3
- MAIONESE 1 confezione -
- WURSTEL 4

PREPARAZIONE



2 Lessare separatamente in delle pentole le verdure.

Lessare anche le uova.



3 Tagliare le verdure a dadini (tranne 3 carote che serviranno per decorazione), 2 uova, i wustel, sgocciolare il tonno.

In una ciotola mescolare le verdure, le uova, i wustel, il tonno e la maionese.

Premete bene in 2 ciotole, ricoprite con la maionese e livellare.



4 Decorare con le 2 uova, fagiolini e carote.

