

ANTIPASTI E SNACK

Girelle di alici e pomodorini

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

alici sott'olio
maionese
pomodori sottolio
pane tramezzino.

PREPARAZIONE

- 1 Aiutandosi con un mattarello appiattire il pane tramezzino, spalmare uno strato di maionese.



- 2 Stendere dei filetti di pomodoro e di alicie, arrotolare il pane tramezzino aiutandosi con della carta stagnola o della pellicola, stringere bene e mettere a riposare in frigorifero per qualche ora.





3 Eliminare la carta attorno al tramezzino e tagliare delle fette.

