

ANTIPASTI E SNACK

Mattonella di tramezzino

di: *katia_spina*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 30 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

3 fette di pane da tramezzino
100 g circa di maionese
6 uova di quaglie sode
100 g di prosciutto cotto
100 g di salame
250 g di mascarpone
150 g di gorgonzola dolce
70 g di noci
poca insalata mista
alcune olive.

PER LA SALSA DI MORTADELLA

100 g di mortadella
2 scatolette di tonno sott'olio
3 cucchiai di maionese
una manciata di capperi
na manciata di olive verdi e nere
qualche goccia di limone
2 acciughe

poco prezzemolo tritato

50 g di peperoni sotto aceto.

PREPARAZIONE



2 Per la salsa di mortadella: nel mixer mettete tutti gli ingredienti e frullare fino ad avere una crema.

In una ciotola mescolare il mascarpone con il gorgonzola.



3 Sopra una fetta di pane spalmate abbondante salsa di mortadella.



4 Coprite con una seconda fetta, coprite con la maionese.



5 Coprite con il prosciutto.



6 Coprite con altro pane.



7 Continuate gli strati con altra salsa di mortadella e salame.



8 Concludete con il pane ed altra salsa.



9 Decorate il bordo con l'insalata e con le noci.



10 Coprite invece con rose di prosciutto e salame e con fette di uovo sodo, concludete con le olive.

