

ANTIPASTI E SNACK

Mattonella di tramezzino

LUOGO: Europa / Italia

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



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.



