

ANTIPASTI E SNACK

Tartine veloci

di: *felsina*

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

- 2 confezioni di pane in cassetta
- 250 g circa di burro
- 200 g di spinaci lessati e conditi con sale aglio e pepe
- 150 g di prosciutto cotto
- 2 uova sode
- 1 scatoletta di tonno
- 1 scatoletta di funghi trifolati.

PREPARAZIONE

- 1 Frullare i vari ingredienti con 50 g circa di burro.

Prosciutto cotto:



2 Funghi:



3 Uova:



4 Tonno:



5 Spinaci:



6 Farcire tutte le fette e comporre le torri.



7 Avvolgere nella carta stagnola e lasciare in frigorifero per almeno 6-7 ore.



8 Decorare.





9 Tagliare e servire.

