

ANTIPASTI E SNACK

## Tris di tartine con i tarallini

LUOGO: Europa / Italia

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



### INGREDIENTI

1 pacchetto di tarallini  
1 pacchetto di wurstel  
50 g di prosciutto crudo  
olive  
100 g di formaggio brie  
paprika  
ketchup.

### PREPARAZIONE

- 1 Per il primo tipo di tartine, disporre le fette di prosciutto all'interno del buco dei tarallini e decorare con una oliva.



**2** Per il secondo tipo, dividere in tre parti un wurstel e praticare dei tagli longitudinali, quindi, metterli per qualche minuto in forno.



**3** In questo modo i wurstel si aprono come dei fiori, disporli nei buchi dei tarallini.



4 Decorare con qualche goccia di ketchup.



5 Per il terzo tipo, preparare delle palline di brie, passarle nella paprika e le disporle sopra i tarallini.



6 Questo è il vassoio finale.

