

Girelle di tramezzini

INGREDIENTI:

Pane per tramezzini senza crosta,
prosciutto cotto,
maionese,
rucola,
salmone affumicato,
formaggio spalmabile,
erba cipollina.

Stendere il pane per tramezzini con un matterello.

Stendere uno strato di maionese leggero sul pane, spezzettare la rucola e distribuirla e uniformemente, adagiarsi sopra le fette di prosciutto cotto e arrotolare il pancarré ben stretto, chiuderlo con la pellicola e metterlo in frigo per qualche ora.

Fare lo stesso procedimento con formaggio spalmabile, erba cipollina tritata e fette di salmone affumicato, chiuderlo nella pellicola e riporre anche questo in frigo.

Passato il tempo togliere la pellicola e tagliare a fette e disporre le girelle in un vassoio.

Queste sono 2 farciture tipo ma ci possono essere tante varianti con tonno, pomodoro, etc.