



Tartine di olive e tonno - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

antipasti salati - tartine - pane in cassetta - pesce -

Ingredienti per 8/10 persone

9 fette di pancarrè al latte (10x10)
250 grammi di tonno
200 grammi di olive verdi
250 grammi di formaggio morbido

Preparazione

Frullare la metà del formaggio con le olive (conservare 5-6 per la decorazione) e l'altra metà con il tonno. Spalmare una fetta di pancarrè con metà della crema al tonno, coprire con un'altra fetta e spalmarla con metà della crema di olive e coprire con un'altra fetta di pane.

Procedere per le altre fette come sopra.

Rivestire con la carta argentata, porre in frigorifero per almeno un paio d'ore.

Tagliare in quadrati di circa 2 centimetri di lato. Coprire con pezzetti di olive, fermare con uno stecchino e servire

(COSACUCINO)

