

Sandwich tonno e salsa rossa

INFORMAZIONI

- 6 persone
- **170Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **15 minuti**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

INGREDIENTI

- 6 panini di forma rotonda al latte
- 80 g di tonno sott'olio peso sgocciolato
- Maionese
- Salsa contadina

PREPARAZIONE

- Tagliare i panini a metà.
- Sgocciolare il tonno, metterlo in un colino e spezzettarlo con una forchetta.
- Cospargere il pane, sia le basi che i coperchi, con la maionese.
- Mettere sulle basi il tonno, un cucchiaino di salsa contadina e chiudere con i coperchi.

STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.



I consigli di Barbara

Questi panini, qui proposti come antipasto, possono essere anche un pranzo o una cena per due persone. In questo caso le Kcal per porzione sono 500.

I panini possono essere preparati il giorno prima e conservati in frigorifero, ben coperti, fino al momento di mangiarli. Lasciarli almeno mezz'ora a temperatura ambiente prima di gustarli.