

# Tramezzini funghi e salame

## INFORMAZIONI

- 2 persone
- **560Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **30 minuti**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

## INGREDIENTI

- 60 g di Funghi trifolati
- 60 g di salame felino
- 3 fette di pane da tramezzino
- Maionese
- 40 g di Edamer

## PREPARAZIONE

- Scolare i funghi dal proprio liquido di governo.
- Eliminare il budellino dal salame.
- Mettere su un tagliere la prima fetta di pane da tramezzino e cospargerla con un velo di maionese.
- Unire il salame e coprire con un'altra fetta di pane da tramezzino, anch'essa cosparsa di maionese da entrambi i lati.
- Cospargere con i funghi e disporre le fette di formaggio.
- Coprire con la restante fetta di pane anch'essa cosparsa con un velo di maionese.
- Tagliare ogni sandwich a metà con un coltello molto affilato, quindi tagliare ciascuna delle due parti ottenute in 2 pezzi triangolari.
- Si otterranno così 4 tramezzini.

## STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

## AUTORE

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



### I consigli di Barbara

I tramezzini 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.