

Tramezzini ai peperoni

I **tramezzini ai peperoni** sono sfiziosi piccoli tramezzini da gustare come antipasto o aperitivo, adatti anche a una cena in piedi o un buffet.

I **tramezzini ai peperoni** 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.

INFORMAZIONI

- **8** persone
- **150Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **30 minuti**
- ricetta **vegetariana**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

INGREDIENTI

- 160 g di peperoni grigliati sott'olio
- 40 g di Maionese
- 4 fette di pane da tramezzino

PREPARAZIONE

- Scolare accuratamente i peperoni e sminuzzarli finemente con una mezzaluna.
- In una ciotola mescolare la maionese con il trito di peperoni fino ad ottenere una crema omogenea.
- Spalmare 2 fette di pane da tramezzino con il composto ottenuto e coprirle con le 2 rimaste.
- Tagliare ogni sandwich a metà con un coltello molto affilato, quindi tagliare ciascuna delle due parti ottenute in 4 pezzi triangolari.
- Dai 2 sandwich che si ottengono con le 4 fette di pane si ricaveranno così 16 tramezzini.

STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

AUTORE

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



VARIANTE VEGAN

Preparare la crema di peperoni senza la maionese, ma aggiungendo un cucchiaino di olio extravergine di oliva.