

TRAMEZZINI ALLO SPECK ALTO ADIGE

15 minuti – facile – per 4 persone



Ingredienti:

- 50 g Recla Speck Alto Adige IGP Cubetti
- 100 g cetrioli sottaceto tagliati
- ½ C finemente
- 3 C erba cipollina tagliata finemente
- ½ C maionese
- succo di limone
- sale
- 8 pepe appena macinato
- foglie d'insalata (indivia)

Altro:

- 4 Fette di pane o da tramezzino
- 16 Rotolini di Recla Speck Alto Adige IGP

Preparazione:

1. Arrostire Speck Alto Adige IGP Cubetti, mescolarli con i cetrioli sottaceto, l'erba cipollina e la maionese e aromatizzare il tutto con il succo di limone, il sale e il pepe.
2. Lavare le foglie d'insalata, asciugarle bene picchiando e tenere pronte le punte per la guarnita.

Ultimazione:

1. Adagiare su metà delle fette di pane una foglia d'insalata.
2. Distribuirvi la crema allo Speck Alto Adige IGP Cubetti, ricoprire con le fette di pane rimanenti premendo leggermente.
3. Tagliare obliquamente i panini, servirli poi guarniti con i rotolini di Speck Alto Adige e le punte d'insalata.



GUSTO IN FAMIGLIA

Suggerimenti:

1. Per variare potete arricchire la crema con 1 cucchiaino di capperi o erbe tagliate finemente (cerfoglio, prezzemolo, basilico) oppure insalata come la rucola.
2. Affinché la farcitura non fuoriesca, i panini vanno tagliati con attenzione. Vi consigliamo di farlo con un coltello a seghetta ben affilato.
3. Se vi pare, potete incrociare il taglio obliquo ottenendo così dei bocconcini.



Speck Alto Adige IGP Cubetti 100g

Questi piccoli e pratici cubetti sono teneri e delicati naturale, acquistano invece una sfiziosa croccantezza se saltati in padella aggiungono un tocco speciale ai vostri piatti.