

TRAMEZZINI CON TONNO ED OLIVE

INGREDIENTI:

1 SCATOLA TONNO	
VASETTO OLIVE SENZA NOCCIOLO	
PANE DA TRAMEZZINI	
MAIONESE	

UTENSILI:

TERRINA	
FORCHETTA	
CUCCHIAIO	
COLTELLO	
TAGLIERE DI LEGNO	

PROCEDIMENTO:

TAGLIARE LE OLIVE A
RONDELLE



METTERE IN UNA
TERRINA IL TONNO E
FATELO A
PEZZETTINI CON LA
FORCHETTA

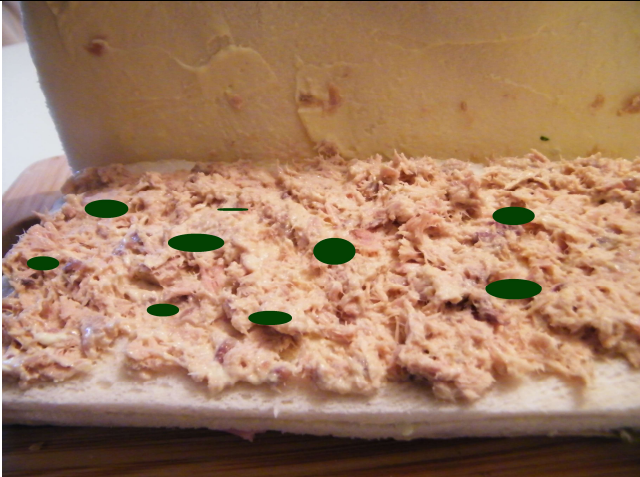


AGGIUNGERE LE
OLIVE TAGLIATE



AGGIUNGERE 3 o 4
CUCCHIAI DI
MAIONESE E
SBATTERE BENE
CON UNA FRUSTA



SPALMARE IL COMPOSTO DI TONNO E OLIVE SUL PANE DA TRAMEZZINI	
CHIUDERE IL TUTTO CON L'ALTRA FETTA DI PANE	
TAGLIARE IL TRAMEZZINO PRIMA A QUADRATI E POI A TRIANGOLI	
BUON APPETTITO!!	