

## MINITRAMEZZINI ALLA LIGURE



**Chef:** Gianluca Galliera

### Procedimento

Mettere in una ciotola pari quantità di pesto e crema ai formaggi, quindi aggiungere altrettanto caprino. Spalmare una fetta di pane da tramezzini con la crema ottenuta poi coprire con un'altra fetta di pane. Stendere sulla seconda fetta di pane un leggero strato di crema ai formaggi, con l'aiuto di una spatola. Tagliare delicatamente tanti minitramezzini che andranno decorati con i pinoli. Disporre su un vassoio e servire.

### Ingredienti Menù

100 g Crema ai formaggi spalmabile - EM1

100 g Pesto alla genovese fresco - WH0X

### Ingredienti

q.b. Pinoli

q.b. Pane da tramezzino

100 g Caprino