

TRAMEZZINI VENEZIANI



Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Spalmare sul pane da tramezzino la maionese Gastronomica Mayocream. Mescolare la maionese con l'insalatina arcobaleno scolata dal suo liquido (insalata capricciosa). Iniziare a farcire il tramezzino con l'insalata, il prosciutto cotto, e l'insalata capricciosa preparata precedentemente. Comprimerne il tramezzino nei bordi e tagliarlo in obliquo e servire.

Ingredienti Menù

Gastronomica Mayocream - EL5

Insalata arcobaleno - VF3

Ingredienti

Lattuga

Prosciutto cotto

Pane per tramezzini