

# LE TARTINE SENZA GLUTINE DELLA SIGNORA VERA



IL  
MERCATO  
DEI  
SAPERI

## INGREDIENTI

- 2 (DUE) FETTE DI PAN CARRE' SENZA GLUTINE
- 1 (UN) VASETTO DI MAIONESE
- 1 (UN) UOVO SODO
- 2 (DUE)POMODORINI
- 2 (DUE) FETTE DI PROSCIUTTO CRUDO
- 1 (UNA) CONFEZIONE DI PHILADELPHIA
- 1 (UNA) SCATOLETTA DI TONNO

## ATTREZZI

- 1 (UN) PIATTO DI PLASTICA
- 1 (UNA) FORCHETTA
- 1 (UN) COLTELLO
- TOVAGLIOLI DI CARTA
- 1 (UN) VASSOIO
- 1 (UNO) SCOLAPASTA

## PROCEDIMENTO

LAVARE LE MANI E METTERE IL GREMBIULE DA CUCINA.

PREPARARE SUL TAVOLO GLI INGREDIENTI E GLI ATTREZZI CHE TI SERVONO.

PRENDERE UN PIATTO DI PLASTICA E SISTEMARE SOPRA LE 2 (DUE) FETTE DI PANCARRE' SENZA GLUTINE.

SPALMARE SU OGNI FETTA DI PAN CARRE UN PO' DI MAIONESE E LA PHILADELPHIA.

LAVARE I POMODORINI E SCOLARLI BENE.

TAGLIARE I POMODORINI E SISTEMARLI SUL PANCARRE'

PRENDERE 1 (UNA) FETTA DI PROSCIUTTO CRUDO.  
CON L'AIUTO DI UNA FORCHETTA ARROTOLARE LA FETTA DI PROSCIUTTO E METTERLA SUL PANCARRE'

APRIRE LA SCATOLETTA DI TONNO E SCOLARE NEL LAVANDINO CON L'AIUTO DI 1 (UNO) SCOLAPASTA.  
POI METTERE UN PO' DI TONNO SUL PANCARRE'

PRENDERE L'UOVO SODO E CON L'AIUTO DI 1(UNA) FORCHETTA E 1(UN) COLTELLO TAGLIARE DELLE FETTE E SISTEMARLE SUL PANCARRE'

**E' TUTTO PRONTO!**

**BUON APPETITO!!!**

