

# COME PREPARARE I TRAMEZZINI PROSCIUTTO E PEPERONI

## INGREDIENTI PER 12 (DODICI) TRAMEZZINI



- 1 (UNO) CONFEZIONE DI PANE PER TRAMEZZINI



- 1 (UNO) MAIONESE



- 2 (DUE) CONFEZIONI DI PROSCIUTTO COTTO



- 1 (**UNO**) VASETTO DI  
PEPERONI

## **COSA MI SERVE IN CUCINA**



- 1 (**UNO**) TAGLIERE



- 1 (**UNO**) COLTELLO DA  
CUCINA



➤ 1 (UNO) CUCCHIAINO



➤ 1 (UNO) PIATTO



➤ 1 (UNO) SCOLAPASTA

## COME SI PREPARA



PRENDERE IL SAPONE



LAVARE LE MANI



PRENDERE IL TAGLIERE

POSARE 1 (UNA) FETTA DI PANE SOPRA IL  
TAGLIERE



PRENDERE IL COLTELLO



TAGLIARE IL PANE A FETTE UGUALI

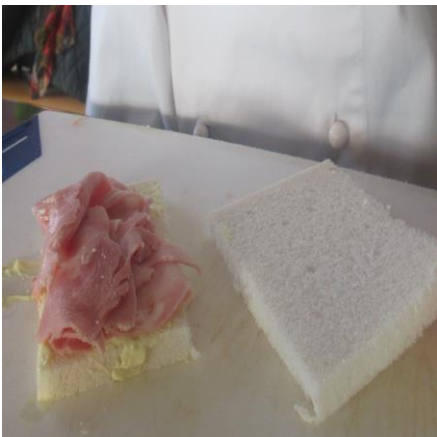


PRENDERE LA MAIONESE

METTERE LA MAIONESE SU 1 (UNA) FETTA  
DI PANE



PRENDERE 1 (UNA) FETTA DI PROSCIUTTO



METTERE LA FETTA DI PROSCIUTTO SOPRA  
IL PANE



PRENDERE IL VASETTO DI PEPERONI  
TOGLIERE L'OLIO AI PEPERONI CON LO  
SCOLAPASTA  
METTERE I PEPERONI IN UN PIATTO



TAGLIARE I PEPERONI A FETTE



PRENDERE 1 (UNA) FETTA DI PEPERONE



METTERE 1 (UN) PEPERONE SOPRA IL  
PROSCIUTTO



METTERE 1 (UNA) FETTA DI PANE SOPRA IL TRAMEZZINO

SCHIACCIARE CON LE MANI IL TRAMEZZINO



TRAMEZZINO PRONTO