OLIO CUORE

Tramezzini con senape, arrosto di tacchino e rucola

Ingredienti

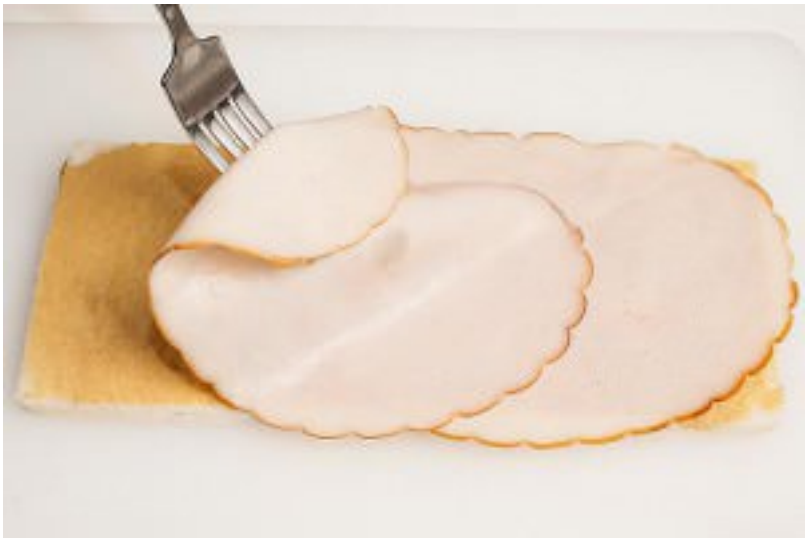
- 6 fette lunghe pane da tramezzino
- 120 g senape
- 200 g arrosto di tacchino a fette
- 40 g rucola

- **Portata: Piatti unici**
- **Tempo: 10''**
- **Persone: 4**
- **Calorie: 249.5 Kcal**
- **Grassi: 4.37 g**

Preparazione

- Spalmare la senape sulle fette di pane.

- Adagiare una fetta di pane sul piano di lavoro, poi sovrapporre le fette di arrosto di tacchino.



- Completare con la rucola mondata, lavata ed asciugata.
- Sovrapporre un’altra fetta di pane e ripetere lo strato di farcitura.

- Chiudere con l’ultima fetta di pane con la senape rivolta verso la farcitura.
- Preparare altri tramezzini con il pane e gli ingredienti rimasti.

- Dividere il pane farcito in triangoli e servire.