OLIO CUORE

Tartine con quartirolo, fragole e bresaola

Ingredienti

- 1 fetta lunga pane da tramezzino
- 100 g quartirolo
- 60 g fette di bresaola
- 1 cucchiaio **Olio di Mais Cuore**
- timo
- 4 fragole

- **Portata: Antipasti**
- **Tempo: 15''**
- **Persone: 2**
- **Calorie: 159 Kcal**
- **Grassi: 9.88 g**

Preparazione

- Dividere il pane in 8 quadretti di circa 5-6 cm di lato.

- Tagliare a cubetti il formaggio e porli sui quadretti di pane.

- Lavare le fragole e asciugarle.

- ondire la bresaola con l’**Olio di Mais Cuore.**

- Piegare ogni fettina a metà e arrotolarla, quindi sistemarle sulle tartine.

- Completare con una mezza fragola, il timo e servire subito.

La ricetta è stata preparata con:

Olio di Mais