Parmareggio

LE RICETTE PARMAREGGIO

TRAMEZZINO CON SPALMABILE E CETRIOLI AL LIME E PEPE ROSA

INGREDIENTI

- 130g (1 confezione) Spalmabile Parmareggio
- 1 cetriolo
- 1 lime
- 4 fette pane in cassetta rustico
- q.b. olio EVO, sale, pepe rosa
- finocchietto per guarnire

DESCRIZIONE

INGREDIENTI PER 2 PERSONE
TEMPO: 25 MINUTI
DIFFICOLTA': BASSA

Lavare il cetriolo, tagliare a fette sottilissime e mettere in una ciotola con olio evo, sale, la buccia e il succo di un lime e bacche di pepe rosa. Coprire con pellicola e mettere in frigo per 15 minuti.
Stendere lo Spalmabile su tutte le fette di pane, adagiare il cetriolo marinato su due delle fette, coprire con le altre due fette.
Tagliare a metà da angolo ad angolo, guarnire con una fetta di cetriolo e finocchietto.