



Tramezzino con gamberetti e ricotta



4 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE

10 MIN



TEMPO DI COTTURA

0 MIN



CALORIE

160K

NOTE



INGREDIENTI

4 fette di Pancarr integrale

160 g di Gamberetti

160 g di Ricotta vaccina

2 Limoni

Rucola

Olio extravergine di oliva

Sale e Pepe

Preparazione

- Tagliate la fetta di pancarré in diagonale, ottenendo così 2 triangoli.
- Condite i gamberetti con un'emulsione di olio, succo di limone, sale e pepe.
- Spalmate su un triangolo di pane la ricotta, aggiungete quindi i gamberetti scolati e la rucola lavata e spezzettata. Richiudete con l'altro triangolo e gustate.