



Wino Toskanii

Tramezzini z Cotto i sosem z karczochów

Składniki na 2 tramezzini (4 trójkąty):

- 2 gałązki natki pietruszki
- 8 korniszonów
- ½ marynowanego karczocha
- 3 łyżeczki majonezu
- pieprz
- 2 kromki chleba tramezzino
- 6 plastrów szynki Cotto

Przygotowanie:

Pokrój drobno natkę pietruszki, korniszony i pół marynowanego karczocha. Umieść składniki w miseczce i dodaj 3 łyżki majonezu, szczyptę pieprzu i soli. Dokładnie wymieszaj i odstaw na bok. Przekrój kromkę tramezzino na pół. Na jednej połówce rozłóż 3 plastry szynki Cotto, a brzegi kromki posmaruj majonezem. Na środek nałóż solidną łyżeczkę wcześniej przygotowanego sosu z karczocha. Przykryj kanapkę drugą połówką chleba i dociśnij brzegi, tak aby się skleiła. Przekrój kanapkę na pół, aby powstały 2 tradycyjne kanapki tramezzini w kształcie trójkąta. W taki sam sposób przygotuj drugą kanapkę. Smacznego!