



Tartine

con filetti di acciughe



Ingredienti (per 8 persone)

24 dischetti di pane del diametro di cm 6
400 g di patate lessate
180 g di **Filetti di acciughe in salsa piccante Rizzoli**
1 ciuffo di prezzemolo
4 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
Sale, pepe

Preparazione

Sbucciare le patate e tagliarle a cubetti. Tritare finemente il prezzemolo con 6 Filetti di acciughe in salsa piccante e il loro sughetto, aggiustare di sale e pepe ed emulsionare con 4 cucchiaini di olio. Distribuire la crema sulle tartine, quindi sovrapporre i cubetti di patate e guarnire con un Filetto di acciuga in salsa piccante. Servire fresco.

Tempo di esecuzione

20 minuti



VALORI NUTRIZIONALI A PORZIONE

| | |
|--------------------|-----------------|
| Calorie | 144 Kcal/605 Kj |
| Proteine | 0,88 g |
| Carboidrati | 2,63 g |
| Grassi | 0,88 g |

