SANDWICHES

Ingredienti per 4 sandwiches:

- 12 fette di pan carrè,
- un cucchiaio di burro,
- 100g. di maionese,
- mezzo cucchiaio di senape,
- 1 cespo di lattuga a fette sottili,
- un piccolo cetriolo a fette sottili,
- 3 pomodori a fette,
- 3 fette di arrosto di vitello o di maiale,
- 4 fette di prosciutto cotto magro,
- 4 olive verdi grosse.

Tostate leggermente 8 fette di pan carrè e disponetele 4 come base. Nella terrina mescolate 2 cucchiai di maionese con la carne a striscette e la senape. Imburrate sui due lati le fette di pane non tostate e procedete cosi: sulla base tostata mettete parte della carne con maionese e un po di lattuga; sovrapponete una fetta di pane imburrato e su questa un pò di maionese, ancora lattuga, una fetta di prosciutto cotto, una di pomodoro, qualche fetta di cetriolo e ancora un pò di maionese. ricoprite con le ultime fette tostate. Decorate la superficie con una fetta di pomodoro e una oliva trattenuta da uno stecchino. Servite su un piattino, con posate da formaggio, lasciando i sandwiches quadrati, oppure tagliandoli a triangoli.