TARTINE AL MASCARPONE

Ingredienti per 4 persone:

- otto fette di pan carré,
- 200 g di olive nere,
- 150 g di mascarpone,
- sale.

Tagliate tutta la crosta alle fette di pan carré e tagliatele a triangoli.

Snocciolate le olive (tenendone da parte otto intere) e tritatele così finemente da ridurle quasi in poltiglia.

Spalmate ora il mascarpone leggermente salato su tutti i triangoli di pane, poi su otto di questi fate uno strato di olive triturate e unite i triangoli a 2 a 2.

Fermate ogni tartina con uno stecchino, su cui infilerete un'oliva.