TARTINA DI EMMENTAL E UOVA DI QUAGLIA

Ingredienti:

- emmental,
- uova di quaglia,
- pane a cassetta,
- salsa rosa quanto basta.

Tagliare in quattro una fetta di pane da toast in modo da ottenere quattro quadrotti da 4-5 cm. cadauno
Spalmare il quadrotto di salsa rosa. Le uova di quaglia devono essere rassodate, raffreddate e sgusciate. Tagliare a dadini di 1,5 cm. l'Emmental appoggiandolo sul quadrotto di pane e sovrapporre un mezzo uovo di quaglia dalla parte tagliata.