

# TARTINE AL KIWI

Ingredienti per 4 persone:

- 2 kiwi,
- 100 g di formaggio cremoso,
- panna da cucina,
- pancarrè,
- limone,
- olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Per guarnire:

- 1 triangolino di kiwi,
- 1 foglia di menta.

Schiacciate i kiwi con una forchetta e amalgamate al formaggio, reso cremoso da un po' di panna. Insaporite il tutto con olio, sale, pepe e un goccio di succo di limone. Mettete in frigo per mezz'ora. Spalmate la crema sulle fette di pane e guarnitele con un triangolino di kiwi e una foglia di menta.