

TARTINE ALLA CAMPAGNOLA

Ingredienti per 4 persone:

- pancarrè,
- 5 formaggi caprini,
- tonno,
- 12 olive,
- sale,
- 4 peperoncini sott'aceto,
- cipolline.

In una ciotola lavorate a lungo i caprini fino a ridurli a una morbida crema.

Amalgamatevi le olive verdi tagliate a filetti, i peperoncini tritati e circa 50 g di tonno sminuzzato.

Regolate il sale.

Spalmate le fette di pancarrè tagliato a dischetti con il composto e decoratele in superficie con le cipolline