

TRAMEZZINI RUBA SUOCERE

Ingredienti per 4 persone:

- 4 fette di pancarrè,
- 20 g di funghi secchi,
- 10 noci,
- 1 tazza di besciamella.

Accendete il forno a 200 gradi.

Nel frattempo preparate la besciamella.

Quando la besciamella sarà cotta, unite ad essa i funghi tritati (precedentemente messi a bagno in acqua calda).

Mescolate.

Prendete una fetta di pancarrè, spalmate sulla fetta un po' di besciamella con i funghi; esaurita la besciamella e le fette di pane, mettete su ogni fetta di pane coperto di besciamella qualche pezzetto di gheriglio di noce.

Esaurite anche le noci, mettete le fette nel forno e fatele dorare.

Servitele calde.