
TRAMEZZINO RAFFINATO

Ingredienti per una persona:

- 3 fette di pane carré,
- burro,
- un ciuffo di prezzemolo,
- 2 fettine di salmone affumicato,
- un cucchiaino di uova di lompo,
- limone,
- maionese.

Togliete la crosta del pane carré, poi mescolate 20g. di burro morbido con il prezzemolo tritato; irrorate le fette di salmone con il succo del limone. Dopodiché mescolate le uova di lompo con un cucchiaino di maionese. Prendete una fetta di pane, spalmatela con il burro, mettetevi sopra il salmone e poi la seconda fetta di pane e sopra questa adagiate le uova di lompo.

Chiudete con la terza fetta di pane.