

# Tronchetto salato di tramezzini

Senza glutine



## Ingredienti

*6 fette pane per tramezzini senza glutine #*

*100 gr salsa capricciosa*

*3 fette prosciutto cotto*

*6 fette formaggio Emmental*

*80 gr formaggio spalmabile*

*olive nere (denocciolate)*

*prezzemolo q.b.*

## **Procedimento**

*Su un foglio di carta da forno disporre le fette di pane per tramezzini una accanto all'altra sovrapponendo i bordi. Appiattirle con il matterello facendole aderire bene. Adagiare su tutta la base del rotolo spalmare con la spatola l'insalata capricciosa e farcire sopra con fette di prosciutto cotto e formaggio. Arrotolare delicatamente aiutandovi anche con la carta da forno, dalla parte più corta. Riporre in frigo per 2 ore. Tagliare l'estremità e unirlo su un lato del rotolo che sarà il ramo laterale del nostro tronchetto. Posizionarlo su un piatto. Ricoprire tutta la superficie del tronchetto con il formaggio fresco spalmabile e con i rebbi di una forchetta creare le venature della corteccia. Decorare con una fogliolina di prezzemolo e olive tagliate a rondelle. Il tronchetto salato di tramezzini è pronto per essere portato in tavola, tagliarlo a fette e servirlo.*

## **Ricetta originale di Mary zero glutine**