

TARTINE ALLE UOVA SODE

Ingredienti per 4 persone:

- 8 fette di pancarrè,
- burro,
- senape,
- capperi,
- 3 uova sode,
- olive.

Imburrate le fette di pane, stendetevi sopra un velo di senape inglese se preferite il tipo più piccante o quella francese. Tagliate le uova sode a fette badando di non spezzarle e ponetele sulle tartine. Guarnite con capperi e olive verdi e nere