

TARTINA ALLA LIGURE

Ingredienti:

- formaggio sbrinz svizzero,
- patè di olive,
- olive snocciolate farcite,
- pane a cassetta.

Tagliare una fetta di pane trasversalmente e ricavarne due fette triangolari.
Spalmare il patè di olive sulla tartina. Tagliare una fetta di Sbrinz delle dimensioni della tartina e dello spessore di una sottileta e adagiarla sul paté. Guarnire con olive snocciolate tagliate a rondelle.