

TARTINA GIARDINIERA



Preparazione : 2 min - **Riposo :** - - **Cottura :** 5 min - **Materiale :** -

Ingredienti : 2 tartine

- 4 fette di pane alle noci o all'uvetta - 8 rondelle di formaggio di capra - 4 cucchiaini di miele - 4 foglie di lattuga - qualche gheriglio di noce

1. Spalmare il miele su ogni fetta di pane. Disporre 4 fettine di formaggio di capra e 2 foglie di lattuga su una fetta. Spargere sopra qualche gheriglio di noce. Mettere sopra la seconda fetta di pane.

2. Ricominciare l'operazione per la seconda tartina.

3. Introdurre le fette nella pinza per toast. Far riscaldare nel toaster Magimix.