

# TRAMEZZINI SIMPATIA



**Allegri e divertenti,  
portano il buonumore  
a tavola!**

**Tempo totale: 20 minuti**

**Tempo di preparazione: 15 minuti**

**Tempo di cottura: 5 minuti**

**Ingredienti per 8 tramezzini:**

- 16 pezzi di pancarrè
- 150g di fontina tagliata in 8 fette
- 150g di prosciutto tagliato in 8 fette
- 1 pomodoro grande
- 2 cetrioli
- Qualche foglia di prezzemolo e finocchio
- Un coppa pasta a forma di cuore
- Una cannuccia



**Disney**  
**JUNIOR**

**DISNEYJUNIOR.IT**

## **Preparazione:**

**Usa il coppa pasta per tagliare a forma di cuore il prosciutto, la fontina e il pancarrè.**

**Lava, asciuga e taglia a fettine sia il cetriolo sia il pomodoro (se vuoi puoi tagliare anche le fette di pomodoro a forma di cuore ).**

**Fai tostare il pane nel tostapane o sotto il grill del forno fino a dargli un po' di colore.**

**Metti un cuore di pane sul piatto di portata, appoggiaci sopra un cuore di prosciutto, poi uno di formaggio e qualche fettina di cetriolo o pomodoro. Aggiungi qualche foglia di prezzemolo o finocchietto.**

**Fai due buchini in un altro cuore di pane con una cannuccia per creare gli occhi e un taglietto a mezzaluna con un coltellino per formare un sorriso.**

**Usa il cuore di pane con occhi e bocca per il tramezzino. Ripeti per gli altri tramezzini.**

