



Come, quando, vuoi.



Ricetta con Pan di Segale Dailybread

Alici, spinaci e uova di quaglia

Ingredienti

- Pane di segale
- Alici
- Spinaci
- Uova di quaglia
- Maionese

Preparazione

Coppa il pane con un coppapasta. Con coltello bagnato taglia a metà le uova sode e separa delicatamente il tuorlo dall'albume. In una ciotolina riunisci i tuorli e aggiungi le acciughe e un cucchiaino di maionese. Amalgama il tutto. Con una sac a poche farcisci le uova e componi le tartine: pane, qualche foglia di spinaci e uova.