



Come, quando, vuoi.

Ricetta con Le Baguettes Dailybread

Baguettes al tonno e uovo

Ingredienti

- 2 Baguettes DailyBread
- 2 confezioni di tonno in olio di oliva
- 4 uova
- 1 pomodoro
- Insalata
- 1 cetriolo
- olive verdi

Preparazione

Fate cuocere le uova sode in acqua bollente per ca. 12 minuti. Fermate la cottura sotto l'acqua fredda, sgusciatele e tagliate a fettine sottili. Preparate le Baguettes DailyBread come da indicazioni sulla confezione. Una volta sfornate attendete qualche minuto e poi tagliatele a metà. Farcitele disponendo il tonno, alcune fette di pomodoro, alcune fette di cetriolo, l'insalata, le olive e le uova.

