

Tartine al pomodoro natalizie



Tempo di preparazione: 20 min

Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Olio extra vergine di oliva: un cucchiaio
- Origano: q.b.
- Pane per tramezzini: 5 fette (250 gr)
- Pepe nero: q.b.
- Sale: q.b.

For this recipe we used:

Polpa Fine 400 gr



Preparazione

Le tartine al pomodoro natalizie sono un antipasto di Natale facile, velocissimo e delizioso. Sono delle gustosissime tartine a forma di albero di Natale con un ripieno semplice ma buonissimo, sono super sfiziose, una tira l'altra!

1. Scolate la **polpa fine Pomi**, mettetela in una padella, salatela e cuocetela per 7-10 minuti, deve restringersi completamente, conditela poi con olio, sale, pepe ed origano.
2. Prendete le fette di pane per tramezzini e, con una formina ad albero di Natale, ritagliate degli alberelli.
3. Prendete un alberello, farcitelo con un po' di pomodoro e coprite con un altro alberello.
4. Spennellate tutte le tartine al pomodoro natalizie con un po' di olio e aggiungete una spolverata di origano.