

Le ricette di Giuly - Sandwich all'Inglese

A cura di Giuly Fonty

Per quello al roast beef:

- qualche fetta di roast beef affettato
- Senape q.b
- 4 foglie di lattuga

Per quello al tonno:

- 175 g di tonno sgocciolato
- 4 o 5 foglioline di menta
- Il succo di 1/2 limone
- Burro q.b

Per tutti: pane in cassetta senza crosta

PROCEDIMENTO:

Per quello al cetriolo:

Aiutandosi con la mandolina, affettare il cetriolo nel senso della lunghezza, mettere in un colino cospargendo le fette con un poco di sale, lasciarle riposare per un paio di ore in modo che buttino la loro acqua.

Passato il tempo strizzarle delicatamente e metterle in una ciotola dove si aggiungerà un filo di olio e qualche goccia di limone.

Prendere la fetta di pane, imburrarla bene e adagiare sopra le fettine di cetriolo fino a ricoprirla; coprire il tutto con un'altra fetta di pane.

Per quello al roast beef :

Passare la senape sul pane, mettete il roast beef fino a coprire tutta la fetta, quindi coprire con la lattuga tagliata a listarelle e ricoprire con un'altra fetta di pane

Per quello al tonno:

Sgocciolare il tonno e metterlo in una terrina, aggiungere la menta tritata e il succo del mezzo limone; coprire e mettere in frigo per un'ora in modo che si insaporisca bene.

Passato il tempo, ricoprire la fetta di pane imburrata con il tonno e con un'altra fetta.

Buon Appetito!

© 2025 CIVICO20NEWS – riproduzione riservata

Data di pubblicazione: 13/09/2025

Salvato in PDF in data: 27/10/2026

Link all'articolo: <https://civico20-news.it/ricette/le-ricette-di-giuly-77/13/09/2025/>