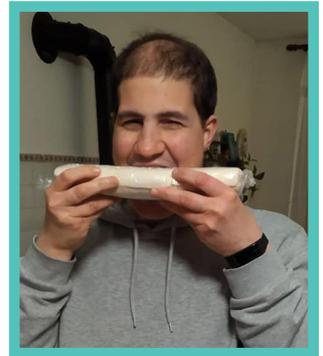




ASSOCIAZIONE
CONTRO
L'ESCLUSIONE

ROTOLINI AI FUNGHI

RICETTA CONSIGLIATA
DA TOMMASO!



INGREDIENTI



4 FETTE DI PANE
DA TRAMEZZINI



MAIONESE



I BARATTOLO SONO PIÙ
FACILI DA APRIRE DELLE
LATTINE!

1 BARATTOLO
DI FUNGHI

SAI CHE C'È DI BELLO?

È UNA RICETTA CHE PUOI FARE ANCHE SENZA GLUTINE!

BASTA COMPRARE I PRODOTTI CHE HANNO QUESTO
SIMBOLO O LA SCRITTA: SENZA GLUTINE.



STRUMENTI



COLTELLO



2 PIATTI



FORBICE



TAGLIERE



2 CUCCHIAINI



MATTARELLO



COLINO

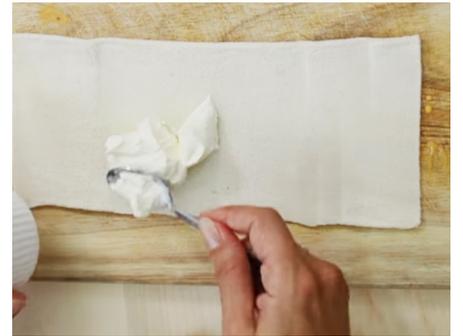


PELLICOLA

COME FARE I ROTOLINI



**PRIMA DI INIZIARE:
LAVATI BENE LE MANI
INDOSSA IL GREMBIULE**



**PRENDI UNA FETTA
DI PANE
DA TRAMEZZINI**

**SPIANA IL PANE
CON IL MATTARELLO**

**SPALMA LA
MAIONESE SUL PANE**



**METTI IL COLINO
NEL LAVANDINO**

**APRI IL BARATTOLO
DI FUNGHI**

**VUOTA IL BARATTOLO
NEL COLINO**



**VERSA I FUNGHI NEL
PIATTO**

**METTI I FUNGHI SUL
TRAMEZZINO CON
UN CUCCHIAINO**

**ARROTOLA IL
TRAMEZZINO**



AVVOLGI IL ROTOLINO
NELLA PELLICOLA
E METTI IN FRIGO

ASPETTA 1 ORA
(60 MINUTI)

TIRA FUORI DAL
FRIGO IL ROTOLINO E
TOGLI LA PELLICOLA



**BUON
APPETITO!**

TAGLIA IL ROTOLINO
A FETTE

METTI LE FETTE SU
UN PIATTO



**PROVA
NUOVI
GUSTI**



- POMODORO E MOZZARELLA
- TONNO E CIPOLLINE
- TONNO E OLIVE
- TONNO E POMODORI
- VERDE E SPECK
- BRIE E PROSCIUTTO CRUDO
- MASCARPONE E PROSCIUTTO CRUDO
- FORMAGGIO ASIAGO E PORCHETTA
- E TANTI ALTRI!

E SE FAI I ROTOLINI DOLCI?
PROVALI CON LA NUTELLA O LA MARMELLATA!

