Tramezzini con Vitello Tonnato, uovo sodo, sedano, lattuga e mela verde

Cosa ti occorre (per 4 Porzioni)

- 4 confezioni di Vitello Tonnato
- 12 fette larghe di pane ai cereali
- 4 uova sode
- 4 foglie di lattuga
- q.b. spicchio di mela verde Granny Smith
- q.b. succo di limone
- 4 cuore di una pianta di sedano verde con le foglie

Preparazione

1. Tagliare a fette le uova sode.

2. Lavare il cuore di sedano con le foglie, asciugarlo, staccare le foglie e tagliare le coste a rondelle.

3. Lavare, asciugare e tagliare a julienne le foglie di lattuga.

4. Sbucciare lo spicchio di mela, privarlo del torsolo, tagliarlo a fettine e bagnarlo col succo di limone per non farle ossidare.

5. Allineare 2 fette di pane su un tagliere, farcirle con metà del Vitello Tonnato, metà delle uova e il sedano a rondelle con le sue foglie.

6. Coprire con la seconda fetta di pane e far un secondo strato di Vitello Tonnato, uno di lattuga, uno di uova e terminare con le fettine di mela verde.

7. Chiudere i tramezzini con la terza fetta di pane, fissarli con 2 stuzzicadenti e tagliarli a metà di modo che ogni metà rimanga fissata da uno stuzzicadenti. Servire subito.

8. Servire mezzo tramezzino a testa come stuzzichino. Se si vuole servirre come piatto unico raddoppiare le dosi e servire un tramezzino diviso a metà per persona accompagnato da un’insalatina di spinacini, mela verde e ravanelli.