

Tartine al pomodoro natalizie



Tempo di preparazione: 20 min.

Difficoltà: Facile

Ingredienti (20 tartine circa)

- **Ingredienti**

- Polpa Fine 3x400g 400 gr
- Olio extra vergine di oliva un cucchiaio
- Origano q.b.
- Pane per tramezzini 5 fette (250 gr)
- Pepe nero q.b.
- Sale q.b.

Per questa ricetta abbiamo usato:



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.

- *Elena Laudicina*