



CUCINA CON NOI!

# Tramezzini con insalata russa, roast beef e spinaci

L'insalata russa surgelata, pronta in pochi minuti, è perfetta anche per creare dei panini per la pausa pranzo. Prova questo tramezzino con roast beef e spinaci per un piatto unico gustosissimo!

## INGREDIENTI

1 busta di [Insalata Russa Orogel](#)

---

200 g di roast beef a fette

---

120 g di spinacini freschi

---

8 fette di pane per tramezzini

---

4 cucchiaini di maionese

---

1 cucchiaino di aceto bianco

---

1 limone

---

1 cucchiaino di senape in grani

---

olio extravergine di oliva

---

sale e pepe

---



15



4



Facile



Panini



Pentola

#### Preparazione

1

Scottare le verdure in acqua bollente salata e acidulata con l'aceto per 5 minuti. Scolare e lasciare raffreddare.

2

In una terrina mescolare la maionese con la senape, unire le verdure e mescolare delicatamente.

3

Condire gli spinacini con olio, sale, pepe e succo di limone.

4

Tostare le fette di pane da un lato su una padella antiaderente.

5

Farcire quattro fette di pancarré con un poco d'insalata russa, una manciata di spinacini, due fette di roastbeef e ancora insalata russa. Richiudere e servire i tramezzini tagliati in due o quattro parti.



