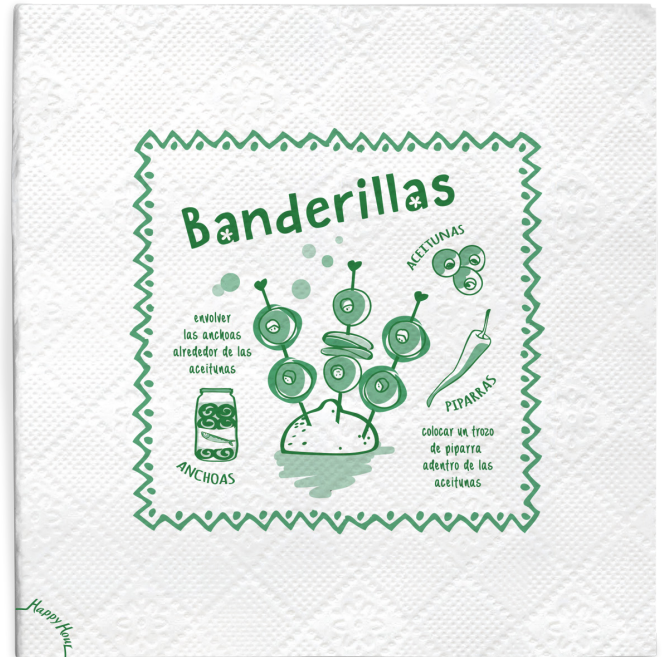
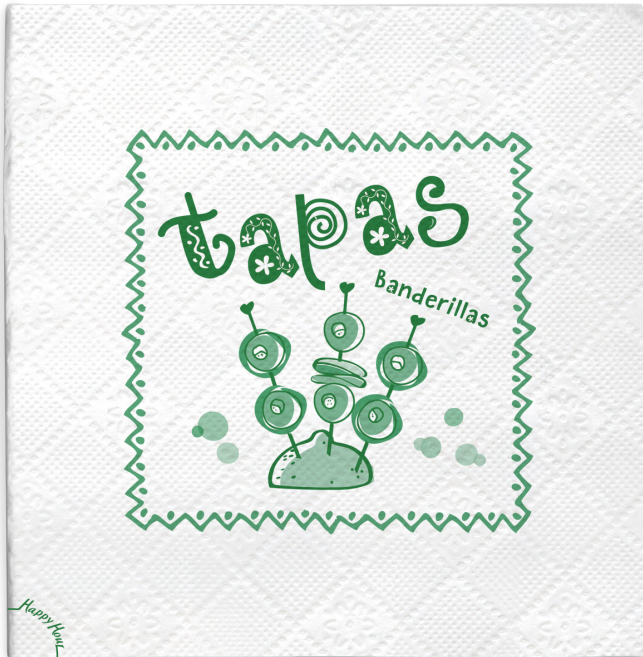


BANDERILLAS



- ACCIUGHE SOTTO SALE
- CAPPERI SOTTO ACETO
- POMODORINI
- OLIVE VERDI FARCITE
- PEPERONCINI VERDI DOLCI
- MOZZARELLINE
- PANINI ROTONDI
- ACETO
- OLIO
- SALE
- PEPE

METTETE I POMODORINI E LE MOZZARELLINE IN UNA CIOTOLA E CONDITELI CON PO' DI OLIO E SALE. PULITE LE ACCIUGHE E TOGLIETE LE LISCHE, IMMERGETELE IN ACQUA E ACETO PER UNA DECINA DI MINUTI E POI ASCIUGATELE CON DELLA CARTA ASSORBENTE E DIVIDETELE. METTETE I FILETTI DI ACCIUGHE SU UN PIANO, CON AL CENTRO UN CAPPERO E ARROTOLATE. INFILZATELI CON LO SPIEDINO INSIEME ALLA MOZZARELLA, POMODORO, E POI AGGIUNGETE L'ACCIUGA CON IL CAPPERO DENTRO, IL PEPERONCINO VERDE DOLCE, L'OLIVA, CERCANDO DI ALTERNARE I COLORI. DISPONETE IL TUTTO SUL PANINO E ACCOMPAGNATELE ALL'APERITIVO.

UN'IDEA ORIGINALE? ACCOMPAGNATE LE BANDERILLAS CON UNA BIRRA FRESCA PER OTTENERE UNA COMBO DELIZIOSA.

