



Mortan

Mortan



10 fette pane di toast (brindisi)
10 fette salame d'ungrese
1 pepe di carne
2 pepe verdi dolci
2 fette formaggio (sbiancamento)
1 cucchiaio di burro
5 olive verdi

- # La pane si fette e i fianchi si taglano per le grandezze delle fette di salame
- # Sopra si diffusisce il burro sciolto.
- # Sopra si mettono la fetta del salame , la fetta del formaggio sbiancato , le pepe verde e rossa tagliate , e l'ultimo si mette mezza d'un oliva sopra.
- # Dopo aver messo tutti gli ingrdienti si mette uno stuzzicadente dalla sopra in mezzo del pane
- # Si fa a servire in un vassoio o in una piastra.

Nota: Durante la preparazione professionalmente della scortata il burro si diffusisce dopo aver sciolto.