



CHEF IN
CAMICIA



Panino Piccantone

> INGREDIENTI

Ingredienti per 1 panino

Tempo di preparazione: 10 minuti

Difficoltà: Facile

- Panino, 1;
- Soppresata calabrese, 60g;
- N'duja, 30 g;
- Provolone piccante, 30 g;
- Cipolla rossa di tropea, ½;
- Origano, q.b.

> PREPARAZIONE

- Tagliare il panino a metà, adagiarvi sopra le fette di provolone piccante e lasciarlo sciogliere in forno, tostare leggermente l'altra metà e spalmarla con la 'Nduja;
- Tagliare la cipolla di tropea ad anelli;
- Sfornare il panino e spolverare la parte di formaggio con origano;
- Adagiare all'interno del panino la soppresata e la cipolla ad anelli.

**I CONSIGLI
DEGLI CHEF**

*Il piccante stimola la vitalità
dei tessuti e di tutto l'organismo*



WWW.CHEFINCAMICIA.COM