



CHEF IN
CAMICIA



Panino Caprese

> INGREDIENTI

Ingredienti per 1 panino

Tempo di preparazione: 20 minuti

Difficoltà: Facile

- Panino di grano duro, 1;
- Mozzarella di bufala, 120 g;
- Pomodoro acerbo, 1;
- Basilico, 15 g;
- Pinoli, 5 g;
- Noci, 5 g;
- Mandorle, 5 g;
- Olio EVO, q.b;
- Parmigiano, 10 g.

> PREPARAZIONE

- Prendete il pane e fatelo "bruscare" su entrambe i lati;
- Frullare con un minipimer il mix di frutta secca con il basilico, l'olio EVO e il parmigiano, quindi regolare di sale e di pepe;
- Tagliare il pomodoro a fette spesse, aggiungere sale, pepe e pangrattato quindi infornare fino a far gratinare bene;
- Disporre sulla base di una fetta di pane la salsa al basilico, aggiungere le fette di mozzarella di bufala e completare con i pomodori gratinati, completare con qualche goccia ulteriore di salsa.

**I CONSIGLI
DEGLI CHEF**

Con il mix di frutta secca proponiamo una variante alla tradizionale salsa al pesto!



WWW.CHEFINCAMICIA.COM