



CHEF IN
CAMICIA



Panino dello Stagista

> INGREDIENTI

Ingredienti per 2 panini

Tempo di preparazione: 20 minuti

Difficoltà: Facile

- Salsiccia, 200 g;
- Friggitelli, 50 g;
- Burrata, 30 g;
- Limone, 1;
- Olio EVO, 1 cucchiaino;
- Pepe, q.b.;
- Sale, q.b.;
- Panini Croccanti, 2.

> PREPARAZIONE

- Prendete la salsiccia e arrotolatela su se stessa, fermatela aiutandovi con due stecchini di legno;
- Adagiate la salsiccia su una griglia e fatela andare per 15 minuti girandola a metà cottura;
- Prendete i friggitelli e metteteli in padella con un filo d'olio e una macinata di sale, chiudete con un coperchio e fate andare fino a quando non saranno appassiti;
- Lavorate la burrata con un filo d'olio e con della scorza grattugiata di limone;
- Tagliate il panino a metà e disponete sulla base la burrata, ora aggiungete i friggitelli privandoli del loro picciolo e completate con la salsiccia ben abbrustolita.



WWW.CHEFINCAMICIA.COM