

Panino caldo con bistecca di Stilton e cipolla

Tempo preparazione:
5 minuti

Tempo di cottura:
5 minuti

Dosatura:
Per 1 persone



Elenco ingredienti

- 1 x 100g di bistecca tagliata sottile
- 1 panino
- 45g di formaggio Stilton, affettato
- 15-30ml (1-2 cucchiai) marmellata di cipolle caramellate"

Istruzioni per la preparazione

1. Scaldare una padella finche' la piastra non sia calda e far cuocere la bistecca alla cottura desiderata. Togliere dal fuoco e affettare grossolanamente.
2. Dimezzare la lunghezza del panino e riporre la tagliata di manzo sulla meta' di base. Poi farcire con lo Stilton, e la cipolla chutney e rimettere il coperchio, premendo bene.
3. Posizionare nella griglia del panino unendo insieme le due parti e poi inserire nel tostapane, regolando le parti da tostare, se necessario.



club

4. Toastare su BASSO livello n. 10, fino alla doratura.