

Toast con formaggio di capra pancetta e peperoncino

Tempo preparazione:
5 minuti

Tempo di cottura:
5 minuti

Dosatura:
Per 1 persone



Elenco ingredienti

"2-3 fette di pancetta affumicata

1 ciabatta secca

1 fetta sottile / media di formaggio di capra Chevre

5 ml (1 cucchiaino) di salsa di peperoncino

manciata di foglie di spinaci

filo d'olio d'oliva extra vergine"

Istruzioni per la preparazione

1. Grigliare la pancetta sul grill caldo finché non è croccante. Nel frattempo dimezzare il rotolo e sistemare le due metà del panino insieme nella griglia e tenere saldamente unite le due parti. Sistemare nel tostapane e regolare i lati, se necessario. Tostare a temperatura BASSA a livello n. 5, fino a quando sarà leggermente tostato.
2. Rimuovere le due metà del panino dal tostapane e ungerle ai lati tostati con un filo d'olio.
3. Disporre la pancetta, il formaggio di capra, la salsa e gli spinaci su una metà della base del panino e chiudere con l'altra fetta, premendo bene.
4. Posizionare nella griglia il panino tenendo il tutto insieme strettamente e poi porre nel tostapane, regolando le parti da tostare, se necessario.



club

5. Toastare su BASSA temperatura con livello n ° 8, fino alla doratura."