



## Panino con spinaci e salmone affumicato

### Ingredienti:

- 1 Panino con sesamo e nigella (art. 3)
- 25 g formaggio fresco
- 30-40 g crema di spinaci e formaggio fresco
- 2 fette di salmone affumicato
- 5 g formaggio grattugiato

### Preparazione:

Tagliare in orizzontale il panino e spalmare su entrambi i lati il formaggio fresco.

Distribuire sopra la crema di spinaci e formaggio fresco e il salmone affumicato, cospargere con il formaggio grattugiato.

Infine coprire la parte inferiore. Cuocere il panino a 250°C-300°C sulla griglia a contatto per circa 1-1½ minuti.



## Panino con pollo tandoori e mele

### Ingredienti:

- 10 panini con sesamo e nigella, non tagliato ( art. 3)
- 800 g petto di pollo
- 30 g aromi tandoori
- 100 g rucola
- 10 g mele grattugiate
- 400 g panna
- 1 punta di coriandolo macinato

### Conservazione:

Panino caldo, adatto per il consumo immediato

### Preparazione:

Tagliare il petto di pollo a strisce, insaporirlo con gli aromi tandoori e il coriandolo, rosolare e lasciar intiepidire.

Ammollare in acqua le mele grattugiate, smiuzzarle e mantecare con sale, pepe, un po' di tandoori e della panna fino ad ottenere una crema ( conservazione ca. 4-5 giorni)

Tagliare il panino, spalmare su entrambi i lati il pat  e sulla parte inferiore riempire con la rucola e i gli straccetti di pollo.

Chiudere e grigliare a 190° C fino a ottenere la doratura desiderata.

### Consiglio:

Aggiungere a parte un po' di salsa di mele e servire in un piatto con un'insalata di rucola.