

SUGGERIMENTO: al posto del pastrami e possibile utilizzare anche la Viande des Grisons.

Filoncino biologico „Vital“ con pastrami e formaggio“Bergblumenkäse“

Per 10 sandwich:

.....
**10 Filoncino biologico „Vital“,
 art. 1210**
**150 gr maionese alla mostarda di
 Digione**
100 gr lollo bianca
250 gr pastrami
**150 gr di scaglie di formaggi-
 o“Bergblumenkäse“**
300 gr cetrioli
200 gr formaggio fresco

- ❶ Lasciare scongelare il filoncino biologico per 20 minuti e cuocerlo poi a 180° C per 3-5 minuti. Successivamente lasciare scongelare completamente.
- ❷ Lavare i cetrioli e tagliarli a fette sottilissime. Unirli poi, al formaggio fresco e creare una crema. Lavare l'insalata e affettarla.
- ❸ Tagliare orizzontalmente a metà orizzontalmente il filoncino e spalmare la parte inferiore con la maionese alla mostarda di Digione, aggiungervi poi l'insalata, la crema di cetrioli, il pastrami e il formaggio.