SANDWICH

SUGGERIMENTO: Adagiare il sandwich sulla piastra diagonalmente per ottenere dei contrassegni della griglia originali

Baguette „Farmer“
con rucola, mozzarella e pomodoro

Per 10 sandwich:

10 baguette „Farmer“, art. 1587
500 g formaggio fresco
400 g pesto al basilico
1,2 kg mozzarella
50 fette di pomodoro
200 g rucola
Sale e pepe

1. Cuocere le baguette „Farmer“ e lasciarle raffreddare. Realizzare una crema con il formaggio e il pesto e salare il tutto. Lasciare sgocciolare la mozzarella e tagliarla a fette. Tagliare le baguette orizzontalmente. Spalmare entrambe le parti del pane con la crema al formaggio e pesto.
2. Cuocere le baguette „Farmer“ e lasciarle raffreddare. Realizzare una crema con il formaggio e il pesto e salare il tutto. Lasciare sgocciolare la mozzarella e tagliarla a fette. Tagliare le baguette orizzontalmente. Spalmare entrambe le parti del pane con la crema al formaggio e pesto.