



Panino al salmone con burro e rafano

Per 10 sandwich:

.....
10 panini „Rosetta“, art. 1687
500 g salmone affumicato
75 g burro
100 ml panna montata
2 ½ cucchiari rafano
5 pomodori
3 peperoni gialli
mezzo piede d'insalata (lollo bionda)
crescione
sale e pepe

- ❶ Cuocere i panini a 200-220 °C per 123-15 minuti.
- ❷ Nel frattempo lavare i peperoni, il crescione ed i pomodori. Tagliare l'insalata in modo grossolano, i peperoni a strisce ed i pomodori a metà.
- ❸ Imburrare la parte inferiore del panino. Unire il rafano alla panna montata, salare e pepare. Farcire il panino con questo composto.
- ❹ Farcire poi il panino con l'insalata, il salmone, i pomodori e le strisce di peperone. Guarnire infine con il crescione. Chiudere e gustare.