

SANDWICH



Sandwich jalapeno-pesto con avocado, carote, germogli

Per 10 sandwich:

.....

10 mini baguette rustiche,

art. 2269

5 carote

1 cetriolo

1 peperone

2 cipolle rosse

5 avocado

germogli

5 tazze di basilico

1 tazza d'olio d'oliva

3 spicchi d'aglio

80 g jalapeno

2 cucchiai succo di limone

.....

- 1 Cuocere in forno a 220°C per circa 4-6 minuti, con vapore.
- 2 Lavare il cetriolo, il peperone, le carote, il basilico ed i germogli. Infine tagliare a fette il cetriolo, il peperone, e le carote. Togliere il nocciolo all'avocado e tagliarlo poi a strisce. Sbucciare le cipolle e tagliarle ad anelli.
- 3 Per il pesto, frullare il basilico con l'olio d'oliva, l'aglio, i jalapeno. Salare, pepare ed aggiungere il succo di limone.
- 4 Infine spalmare il pesto sulla parte inferiore del panino ed aggiungere il peperone, il cetriolo, le carote e l'avocado. Guarnire con i germogli, chiudere e servire.