

PANINI

SUGGERIMENTO: Se usate spinaci freschi saltateli prima in padella.

Panini con frutti di mare e spinaci

Per 10 panini:

.....
10 panini con sesamo e semi di nigella, art. 900
150 g formaggio fresco
30 ml aioli
150 g spinaci
300 g frutti di mare
sale e pepe
.....

- 1 Riscaldare il forno e cuocere i panini non ancora scongelati per 6-8 minuti, a 180°C.
- 2 Lasciar sgocciolare i frutti di mare e gli spinaci, mescolare l'aioli con il formaggio fresco, il sale ed il pepe. Spalmare la parte inferiore del panino con il formaggio fresco, gli spinaci ed i frutti di mare.
- 3 Scaldare i panini sulla griglia a contatto.