



Panini mediterranei con verdure grigliate e feta

Per 10 sandwich:

.....
**10 panini rustici con spezie della
 Provenza, art. 901**
500 g formaggio feta sbriciolato
2 peperoni gialli
2 peperoni rossi
2 zucchine a fette
1 melanzana a fette
3 cucchiaini di olive nere
timo fresco

- ❶ Cuocere i panini in forno, lasciarli raffreddare, tagliarli.
- ❷ Lavare i peperoni, eliminare i semi e poi tagliarli a strisce. Arrostiti 10 minuti in forno per togliere la pelle facilmente.
- ❸ Scaldare l'olio in padella e rosolare le zucchine e la melanzana per circa 1-2 minuti. Salare e pepare.
- ❹ farcire la parte inferiore del panino con le verdure, il formaggio e le olive. Chiudere il sandwich e servire.