



Ciabatta per sandwich con Tonno

Ingredienti per 10 sandwich:

10	panini Ciabatta per sandwich, Art. 937
10	limoni
2	manciate di fiocchi di pomodoro
2	mazzi di basilico
100 ml	di olio
300 g	di olive verdi in vaso (a fette)
1,2 kg	di tonno
500 g	di insalata di campo
500 g	di feta
	Sale e pepe

Preriscaldare il forno a 180 °C e cuocere per 15 minuti con vapore (nota per il combinato: all'inizio poca umidità, dopo 10 minuti di cottura aprire la ventola).

Dividere a metà i panini Ciabatta. Spremere i limoni e tritare le foglie di basilico. Mescolare il succo di limone, i pomodori, l'olio e il basilico. Condire con sale e pepe. Distribuire la miscela di pomodoro e olio su tutte le metà dei panini Ciabatta.

Mescolare le fette di oliva con il tonno. Distribuire il composto sulle metà inferiori dei panini Ciabatta.

Lavare l'insalata di campo, asciugarla e distribuirla sopra il tonno. Sbriciolare la feta e spargerla sull'insalata. Coprire con le metà superiori dei panini.



Consiglio

Per una porzione più piccola, basta dividere il sandwich Ciabatta con tonno.