



Sandwich au Salame Rapellino Classico, mozzarella, roquette et artichauts au vinaigre balsamique

Ce qui est nécessaire (pour 4 Portions)

- 120g Salame Rapellino Classico
- 4 gros sandwich de pain de campagne ou un tiers de baguette
- 120g mozzarella fiordilatte
- 4 petits artichauts à l'huile
- 80g roquette
- 8EL huile d'olive vierge extra
- 4EL vinaigre balsamique
- à v. poivre

Préparation

1. Sécher la mozzarella avec de l'essuie-tout et la couper en tranches. Couper les artichauts en quartiers.
2. Couper le pain en deux et le farcir avec la moitié des artichauts, quelques feuilles de roquette, 4 tranches de Salami Classico et de la mozzarella.
3. Assaisonner la mozzarella avec une cuillère de vinaigre balsamique et du poivre moulu, la couvrir avec le reste des tranches de Salami Classico, des artichauts et quelques feuilles de roquette.
4. Refermer le sandwich et servir.