



Panino rustico con Prosciutto cotto Puccini e pesche

Cosa ti occorre (per 4 Porzioni)

- 8 fette di pane casereccio
- 200g Prosciutto cotto Puccini
- 8 fettine di Gruyère
- 2 pesca noce gialla
- q.b. una manciata di spinacini
- 8EL maionese
- q.b. pepe

Preparazione

1. Lavare la pesca e tagliarla a fettine. Lavare e asciugare gli spinacini.
2. Tostare le fette di pane in forno o nel tostapane.
3. Spalmare le fette di pane da un solo lato con la maionese e farcire con il formaggio, il Prosciutto cotto Puccini, le pesche e gli spinacini. Profumare con una macinata di pepe.
4. Richiudere i panini con la parte spalmata di maionese verso l'interno e servire.