



Panino con Vitello Tonnato

Cosa ti occorre (per 4 Porzioni)

- 8 fette di pane a lievitazione naturale
- 8 cucchiaini di pomodori secchi sott'olio
- 8 cucchiaini di capperi sott'aceto
- 4 confezione di Vitello Tonnato
- 240g burrata
- q.b. mazzetti di rucola
- q.b. sale e pepe

Preparazione

1. Tagliare a metà le fette di pane a lievitazione naturale.
2. Pestare e tritare pomodori secchi e capperi utilizzando un frullatore o un mortaio fino a farli diventare un pesto omogeneo.
3. Spalmare il pesto sulle fette di pane e disporvi in sequenza le fette di Vitello Tonnato con la salsa tonnata, la burrata e la rucola. Condire a piacimento con sale e pepe, coprire con la seconda fetta di pane e scaldare il panino nel tostapane per 3-4 minuti fino a quando sarà croccante.

Buono a saperi:

Il panino può essere scaldato anche in padella o in forno facendolo cuocere per circa 3 minuti su ogni lato.