

## Panino con verdure alla griglia e feta



**Tempo preparazione:**  
5 minuti

**Tempo di cottura:**  
5 minuti

**Dosatura:**  
Per 1 persone

### Elenco ingredienti

1 Ciabattina o panino  
25g (1 barattolo) di peperoni misti scolati cotti alla brace  
25g (1 barattolo) di melanzane scolate cotte alla brace  
45g di feta formaggio, affettato"

### Istruzioni per la preparazione

1. Dimezzare le ciabattine o i panini e riporre le due meta' insieme sistemandole nella griglia e tenere il panino strettamente insieme. Posizionare nel tostapane e adattare i lati, se necessario. Toastare su temperatura BASSA a livello n ° 5, fino alla doratura.
2. Rimuovere la meta' dal tostapane. Farcire la parte superiore con meta' dei peperoni, melanzane e formaggio feta. Unire l'altra meta' del toast premendo bene.
3. Sistemare il panino imbottito sulla griglia e richiudere ermeticamente nel tostapane, regolando le parti tostare, se necessario.
4. Toastare su temperatura BASSA a livello n. 10, fino alla doratura."