

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."