

ANTIPASTI E SNACK

Panino con pollo, melanzane, scamorza e pico de gallo

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 25 min COTTURA: 20 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

PANINI 4

SCAMORZA 1

PETTO DI POLLO già cotto - 200 gr

MELANZANE grigliate sott'olio - 300 gr

OLIVE NERE 50 gr

PICO DE GALLO 300 gr

Non sapete che farne del pollo arrosto rimasto dal giorno prima? Ecco un consiglio davvero veloce e gustoso.

PREPARAZIONE

1 Tagliate i panini a metà e trasferire ciascuna metà su di una piastra rovente.



2 Quando il pane sarà ben caldo, iniziare a farcirlo con fette di scamorza, melanzane grigliate sott'olio e olive nere.





3 Scaloppate il petto di pollo e disponetelo nel panino, sugli altri ingredienti.



4 Svotate il coperchio del panino dalla mollica creando un incavo.



5 Riempite l'incavo con il pico de gallo e chiudete il panino.



- 6 Rimettete il tutto sulla piastra e lasciate che la scamorza si fonda e gli altri ingredienti si scaldino.



- 7 Procedete allo stesso modo con tutti gli altri panini, quindi serviteli ben caldi con la scamorza ancora filante.

