

ANTIPASTI E SNACK

## Diabolico panino

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    PREPARAZIONE: 20 min    COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



### INGREDIENTI

- 4 panini soffiati tipo rosetta
- 16 fette di spek
- 4 fette di formaggio tipo Galbanino
- 4 falde di peperone rosso crudo
- 8 olive farcite
- 4 cucchiaini di parmigiano a julienne
- 40 salatini a bastoncino
- 8 bastoncini di prosciutto crudo
- 4 cucchiaini rasi di maionese.

### PREPARAZIONE

- 1 Prendete i panini e apriteli con un coltello seghettato, abbiate la cura di non aprirli completamente.

Spalmate un cucchiaino raso di maionese sulla base di ciascun panino, ricavate due

triangoli da ciascuna fetta di formaggio a mo' di denti e disponeteli sulla maionese che fungerà da collante.

Disponete sui "denti di formaggio" 4 fette di spek per ciascun panino in modo tale che fuoriescano leggermente dal panino sia da un lato che dall'altro.

Infine, ultimate la farcitura dei panini con dei triangolini di peperone rosso sempre a simulare dei denti disposti sullo spek in modo tale che le punte fuoriescano dalla "bocca" del panino.

Fissate due olive farcite con degli stuzzicadenti a rappresentare gli occhi ed infilzate i salatini a bastoncino sopra la testa mostruosa a rappresentare degli aculei del mostro.

Posizionate due bastoncini di prosciutto crudo sopra gli occhi, se volete un risultato più efficace utilizzate degli altri stuzzicadenti per fissare anche questi.

Distribuite un cucchiaino di parmigiano tagliato a julienne o gattugiato grosso sopra la testa, tra gli aculei di salatini a simulare i capelli.

I panini diabolici sono pronti.