

SECONDI PIATTI

Super paninazzo ai formaggi

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 25 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Super paninazzo ai formaggi: perfetto per attacchi di fame "importanti"... Non è buono, è libidinoso! C'è il rischio concreto che diventi il vostro panino preferito!

INGREDIENTI

PANE PER CROSTONI fette - 3
UOVA 3
LATTE INTERO 1 bicchiere
BURRO 60 gr
CHEDDAR stagionato - 250 gr
EDAMER 300 gr
PROVOLA AFFUMICATA 140 gr
TILSTER 140 gr
FARINA
PEPE BIANCO
SALE

PREPARAZIONE

1 Rompete le uova in una pirofila e sbattetete velocemente, giusto per romperle.



2 Aggiungete del latte, un pizzico di sale e sbattete nuovamente.



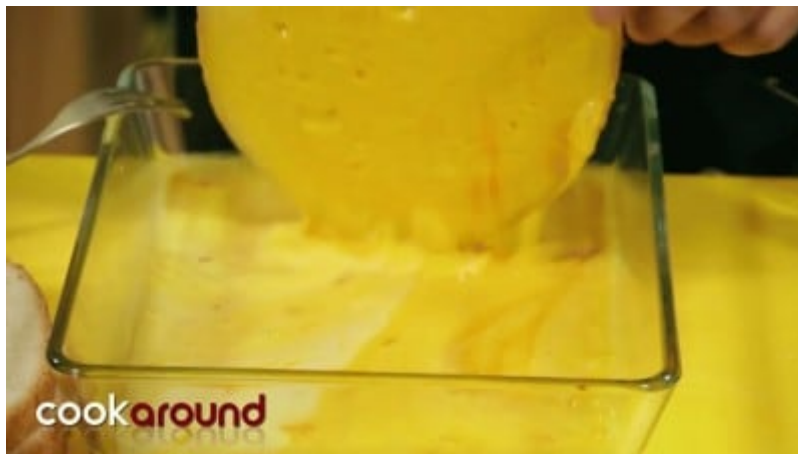
3 In una pirofila diversa, versate la farina ed aromatizzatela con del pepe bianco.



4 Fate fondere a fuoco medio il burro in una padella sufficientemente ampia da accogliere le fette di pane.



5 Nel frattempo passate la prima fetta di pane nell'uovo e successivamente nella farina.



6 Quando il burro sarà ben caldo fatevi friggere il pane girandolo una volta sola.



7 Trasferite la prima fetta in una teglia foderata con un foglio di carta forno.

Procedete allo stesso modo anche con le altre fette di pane aggiungendo altro burro nella padella se necessario.

Tagliate il cheddar in fettine e distribuitelo uniformemente su tutte e tre le fette di pane.



8 Infornate il pane a 180°C per circa 5-7 minuti o finché il formaggio non si sia completamente fuso.



- 9 Distribuite l'edamer sullo strato di cheddar, procedete quindi con le fette di pancetta affumicata ed infine con il tilster.





10 Rimettete il tutto in forno per il tempo necessario a far fondere tutti i formaggi.



11 Assemblate il panino sovrapponendo due fette facendo combaciare i due lati con il formaggio, come per un qualsiasi panino.



12 Sovrapponete la terza fetta con il lato con il formaggio rivolto verso il basso, a contatto con il panino.



13 Servite il super paninazzo ai formaggi in tavola per dividerlo con gli amici.

