

ANTIPASTI E SNACK

Panino al formaggio con cipolle caramellate

DOSI PER: 4 pezzi DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Panino al formaggio con [cipolle caramellate](#): un gusto e un sapore davvero spettacolare! La ricetta è semplicissima ed è perfetta anche per una cena tra amici quando si vuole magari organizzare una maratona di serie tv! E se li amate davvero tanto, provate anche quest'altra ricetta: [panino al pollo e senape!](#)

INGREDIENTI

BAGUETTE integrale - 2
SCAMORZA AFFUMICATA 400 gr
POMODORO DA INSALATA grande - 1
CIPOLLA CARAMELLATA 300 gr

PER LA SALSA TARTARA

MAIONESE 200
CETRIOLINI SOTT'ACETO 2
CAPPERI SOTT'ACETO 1 cucchiaino da tavola
CIPOLLINE 1 cucchiaino da tavola
PREZZEMOLO TRITATO 1 cucchiaino da tavola
MENTA tritata - 1 cucchiaino da tavola
SENAPE IN POLVERE 1 cucchiaino da tavola

PREPARAZIONE

- 1** Quando avete voglia di preparare un gustoso panino al formaggio con cipolle caramellate, prima di tutto caramellate le cipolle nella classica maniera: prendete le cipolle e rimuovete la pellicina esterna, asportate le estremità e dividetele a metà, quindi affettatele ad uno spessore di circa 1 cm. Trasferite le cipolle in una casseruola aggiungete: poca acqua, 6 g circa zucchero di canna, il sale e un filo d'olio; mescolate bene e portate ad ebollizione. Coprite con un coperchio e lasciate cuocere a fiamma moderata per circa 20 minuti. Quindi scoperchiate la casseruola e, proseguite la cottura per altri 45 minuti; sempre a fuoco moderato. Durante la cottura mescolate frequentemente in maniera tale, da farle asciugare e scurire, senza farle bruciare. Nelle ultime fasi di cottura cominceranno ad attaccarsi e sbruciacchiarsi unite quindi pochissima acqua per deglassare il fondo. Trascorsi i 45 minuti alzate la fiamma unite l'aceto balsamico, sfumate ed amalgamate il tutto. A questo punto le cipolle sono pronte allontanatele dal fuoco e tenetele da parte.
- 2** Preparate la salsa tartara: tritate finemente i cetriolini, i capperi, le cipolline, il prezzemolo e la menta. Versate in un recipiente, la maionese, aggiungete tutti gli ingredienti appena tritati e la senape in polvere. Mescolate bene in modo da amalgamare bene il tutto e creare una crema liscia e omogenea.
- 3** A questo punto prendete le baguette integrali, dividetele a metà e grigliatele leggermente dalla parte interna, poi trasferite le baguette su di una teglia da forno, sopra ogni metà di baguette mettete delle fette di pomodoro e la scamorza, anch'essa tagliata a fette. Trasferite la teglia in forno preriscaldato statico a 200°C per circa 6-7 minuti, fino a quando vedrete che il formaggio si sarà sciolto.
- 4** Quindi prendete le baguette farcite e aggiungete sopra ad ogniuna le cipolle caramellate e la salsa tartara, infine chiudete il panino e servite.