

ANTIPASTI E SNACK

Diabolico panino

di: *mimmicat*

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 cucchiari di parmigiano a julienne
- 40 salatini a bastoncino
- 8 bastoncini di prosciutto crudo
- 4 cucchiari 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 speck 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 speck 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.