


panini



creativi

PARMACOTTO



Con l'arrivo dell'estate esplode la voglia di pranzi veloci, light e appetitosi. Vi proponiamo 6 ricette facili e rapidissime per creare panini, bruschette e finger food gourmet con la genuinità dei salumi Parmacotto abbinati agli ingredienti più freschi e colorati dell'estate e ai pani a fette delle linee Pan Bauletto Mulino Bianco.

Pensati per essere nutrizionalmente equilibrati, questi panini creano un perfetto equilibrio tra sapori e consistenze, semplicità e originalità. Divertitevi a mixare fra loro gli ingredienti suggeriti per creare nuove sfumature di gusto, senza perdere di vista la leggerezza.

Perfetti in ogni occasione, per una pausa durante lo smart working, un aperitivo con gli amici o una merenda salata alternativa, i panini gourmet Parmacotto coloreranno le vostre giornate estive.

sommario

6 Un prosciutto
a Capri



8 Viaggio
a Creta



14 Un week-end
a Praga

10 Lo strolghino
va nell'orto

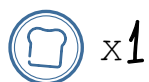


16 Il tacchino
vola in Grecia



12 Il Felino
in Costiera

Un prosciutto a Capri



INGREDIENTI

- 2 fette di PAN BAULETTO bianco
- 50 g di Prosciutto Cotto AQ PARMACOTTO
- 50 g di mozzarella
- 2 fette di pomodoro
- 2 foglie di insalata verde
- 1 cucchiaino di maionese

PREPARAZIONE

1. Tagliate la mozzarella a fette e fatela asciugare su un foglio di carta assorbente da cucina.
2. Spalmate su una fetta di pane la maionese, disponete l'insalata e le fette di pomodoro.
3. Adagiatevi la mozzarella e il prosciutto cotto.
4. Richiudete con l'altra fetta di pane.

L'IDEA IN PIÙ

Stanchi del solito Primavera? Ecco il panino dell'estate! Velocissimo e facile da preparare conquisterà tutti, grandi e piccoli.



Viaggio a Creta



INGREDIENTI

2 fette di PAN BAULETTO 8 cereali e soia

50 g di Prosciutto Cotto PARMACOTTO

2 cucchiaini di yogurt greco

1 pomodoro costoluto piccolo

1 cucchiaio di mandorle a fettine

2 steli di erba cipollina

1 pz di pepe bianco

PREPARAZIONE

1. Condite lo yogurt con l'erba cipollina tagliata a rondelline e un pizzico di pepe.
2. Disponete 1 cucchiaino di yogurt condito su una fetta di pane. Farcite con fettine di pomodoro alternate al prosciutto cotto. Cospargete con le mandorle tostate e richiudete con l'altra fetta di pane.

L'IDEA IN PIÙ

Un panino freschissimo e super estivo per gustare il prosciutto cotto in modo nuovo e alternativo: mandorle e yogurt greco danno il twist giusto!



Lo strolghino va nell'orto



INGREDIENTI

- 4 fette di PAN BAULETTO di grano duro
- 20 g di Salame Strolghino BOSCHI FRATELLI
- 1 cucchiaio raso di crema al parmigiano
- 40 g di zucchine a fettine sottili
- 2 foglie di menta
- 1 cucchiaino di olio di oliva extravergine
- 1 pz di sale

PREPARAZIONE

1. Condite le zucchine con olio, sale e la menta spezzettata.
2. Con l'aiuto di un coppapasta ricavate dei dischetti dalle fette di pane.
3. Disponete sulla base di ogni dischetto un po' di crema al parmigiano, ricoprite con le zucchine condite e con le fette di strolghino. Richiudete con l'altro dischetto.

L'IDEA IN PIÙ

Il fingerfood perfetto per l'ora dell'aperitivo! Le zucchine e la menta o il timo sono ideali per dare un tocco di freschezza e croccantezza al mini sandwich.



Il Felino in Costiera



x1

INGREDIENTI

2 fette di PAN BAULETTO bianco

2 fette di Salame di Felino BOSCHI FRATELLI

60 g mozzarella di bufala campana

1/2 pesca

timo limone

PREPARAZIONE

1. Scaldare la griglia, tostare il pane da entrambi i lati.
2. Tagliare la pesca a spicchi e grigliarla.
3. Tagliare la mozzarella a fettine sottili e comporre la bruschetta con gli ingredienti.

L'IDEA IN PIÙ

Divertitevi a sperimentare nuovi abbinamenti tra salame di Felino e frutta estiva: per un'esplosione di gusto provate il melone cantalupo o le fragole.



Un week-end a Praga



INGREDIENTI

- 2 fette di PAN BAULETTO rustico
- 50 g di Prosciutto Affumicato PARMACOTTO
- 30 g di avocado maturo
- 40 g di cavolo cappuccio viola
- 1 cucchiaio di salsa tartara

PREPARAZIONE

1. Tagliate l'avocado a fettine. Tagliate a striscioline sottili il cavolo cappuccio.
2. Disponete su una fetta di pane rustico 1 cucchiaino di salsa tartara, il cavolo cappuccio, l'avocado a fettine e il prosciutto affumicato. Spalmate con la salsa la seconda fetta di pane e richiudete il panino.

L'IDEA IN PIÙ

Per un gusto più delicato potete sostituire la salsa tartara con una maionese leggera allo yogurt profumata con un pizzico di curcuma.



Il tacchino vola in Grecia



INGREDIENTI

2 fette di PAN BAULETTO integrale ai semi e noci

50 g Tacchino Arrosto PARMACOTTO

2 fette di pomodoro

15 g di feta

30 g di rucola

3-4 mandorle bianche

1 cucchiaio di olio di oliva extravergine

PREPARAZIONE

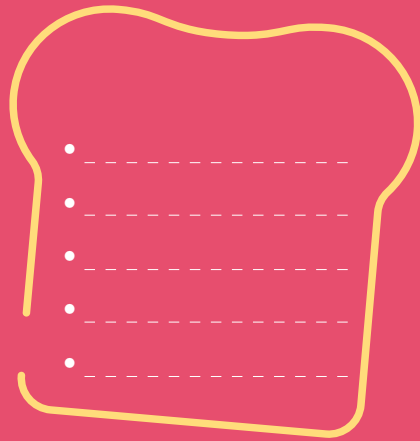
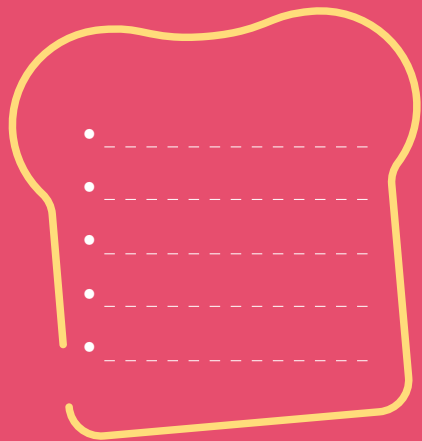
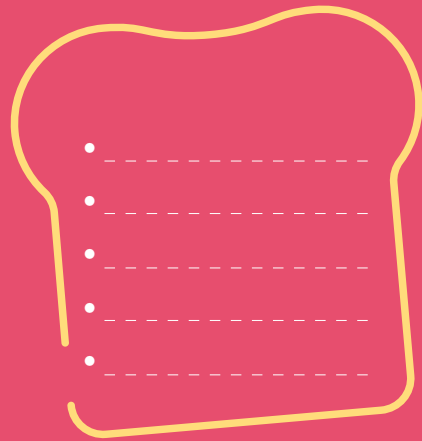
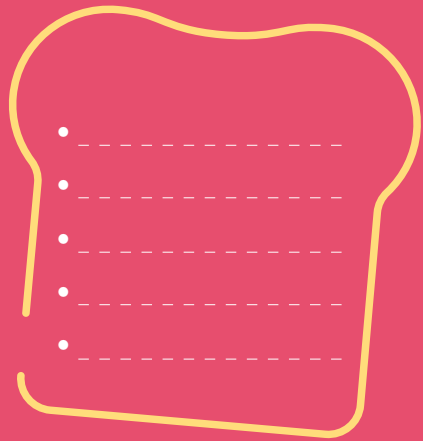
1. Frullate la rucola con le mandorle, l'olio e un pizzico di sale in modo da ottenere una crema.
2. Disponete un cucchiaio di salsa su una fetta di pane, cospargete con la feta sbriciolata e ricoprite con il pomodoro e il tacchino. Richiudete con la seconda fetta di pane.

L'IDEA IN PIÙ

Ottimo da gustare in spiaggia, leggero grazie all'utilizzo di ingredienti poco calorici. Da provare anche in versione club sandwich!



Componi i tuoi panini creativi





PARMACOTTO