



PANINI CASEIRO



INGREDIENTES

REBANDA DE PAN ARTESÁN OU
PAN DE MOLDE INTEGRAL (preferiblemente)

TOMATE NATURAL (en salsa)

OPCIÓNs:

1- PAVO NATURAL OU XAMÓN COCIDO CON QUEIXO

2- ATÚN AO NATURAL CON QUEIXO

3- VEXETAIS (aceitunas, cebola, calabacín, cherrys...)

ORÉGANO OU OUTRAS ESPECIAS AO GUSTO

MATERIAL NECESARIO

Un prato

Culler, garfo, coitelo...

Forno ou microondas

NÚMERO DE COMENSAIS

1-2

TEMPO DE PREPARACIÓN

10 minutos

DIFICULTADE



ELABORACIÓN

PASO 1: CORTAR A REBANDA DE PAN AO GUSTO

PASO 2: UNTAR O TOMATE NATURAL

PASO 3: ENGADIR OS INGREDIENTES AO GUSTO

PASO 4: BOTAR AS ESPECIAS AO GUSTO

PASO 5: OPCIONALMENTE PODEDES BOTAR POR RIBA UN POUCO QUEIXO PARA GRATINAR

PASO 6: METEMOS NO FORNO OU MICRO A GRATINAR UN MINUTO

PASO 7: COME E DESFRUTA!!!

