

# Sandwich pomodoro e mozzarella

## INFORMAZIONI

- 6 persone
- **165Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **15 minuti**
- ricetta **vegetariana**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

## INGREDIENTI

- 6 panini tondi al latte
- 200 g di mozzarella di bufala
- 2 pomodori rossi
- Origano
- Olio extravergine di oliva
- Sale fino

## PREPARAZIONE

- Tagliare i panini a metà.
- Affettare la mozzarella di bufala in 6 fette.
- Lavare i pomodori, scartare le estremità e ricavarne 6 fette.
- Farcire i panini con una fetta di mozzarella ed il pomodoro. Cospargere con un pizzico di origano, un paio di gocce di olio ed un pizzico di sale.
- Servire immediatamente.

## STAGIONE

Giugno, luglio, agosto, settembre

## AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.

### I consigli di Barbara

Se i panini non si servono immediatamente, cospargere il pane con un velo di maionese ed asciugare con carta da cucina la mozzarella prima di farcirli, altrimenti il pane si bagnerà eccessivamente.

Questi panini usati come antipasto possono essere anche un pranzo o una cena per due persone. In questo caso le Kcal per porzione sono 490.

I panini possono essere preparati il giorno prima e conservati in frigorifero, ben coperti, fino al momento di mangiarli. Lasciarli almeno mezz'ora a temperatura ambiente prima di gustarli.



### VARIANTE VEGAN

Al posto della mozzarella mettere una fetta di melanzana grigliata. Per rendere il panino ancora più sfizioso mettere fra il pomodoro e la melanzana un cucchiaino di pesto vegan.