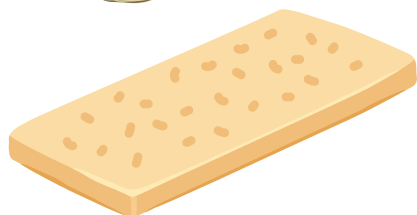
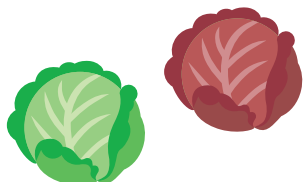
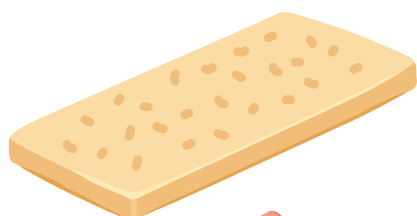




PANINI VINTAGE

di Stefano Cavada



FOCACCIA TROPPO GIUSTA

INGREDIENTI PER 1 PANINO

- 1 fetta di focaccia salata
- 2 fettine di roastbeef all'inglese
- 10 g di cavolo cappuccio affettato sottilmente
- 10 g di cappuccio rosso affettato sottilmente
- **1 cucchiaio di aceto di mele Despar**
- Mezzo cucchiaio di senape di Digione
- **Mezzo cucchiaio di olio extra vergine di oliva Bio,Logico Despar**
- Semi di cumino q.b.
- Un pizzico di sale e di pepe nero

PROCEDIMENTO

1. Condisci i cappucci affettati con i semi di cumino, poco sale, un filo d'olio e l'aceto di mele.

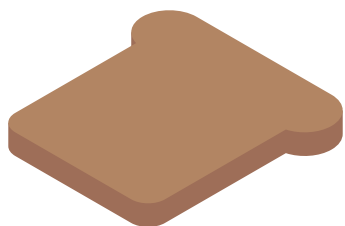
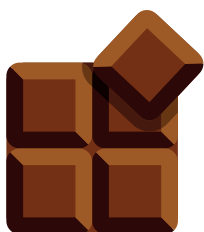
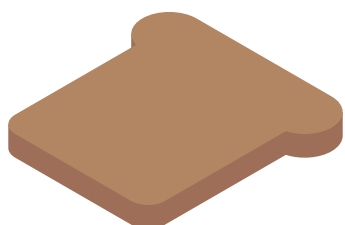
Mescola la senape di Digione con un po' di pepe.

2. Taglia a metà la focaccia. Disponi sopra una delle due metà il roastbeef, l'insalata di cappucci e aggiungi la salsa di senape, quindi richiudi la focaccia a panino.



PANINI VINTAGE

di Stefano Cavada



TRAMEZZINO DOPPIA LIBIDINE

INGREDIENTI PER 1 PANINO

- 2 fettine di pane integrale per tramezzini
- 1 banana
- 3 gocce di succo di limone
- **Passo dopo Passo Despar**
- 15 g di cioccolato fondente 70% **Despar Premium a pezzetti**
- Mezzo cucchiaino di burro di arachidi

PROCEDIMENTO

1. In una ciotola schiaccia la banana con il retro di una forchetta aggiungendo le gocce di succo di limone.
2. Spalma la crema di banane su una fettina di pane e aggiungi i pezzetti di cioccolato. Sull'altra spalma il burro d'arachidi, quindi richiudi il tramezzino.