

PANINO CON MORTADELLA, PROVOLA DI BUFALA E CAPPERI

Il **panino**: Superfluo aggiungere che è tra i prodotti della gastronomia italiana più consumati nel nostro paese ma anche altrove. Con qualsiasi salume è un piatto perfetto e delizioso. Sbizzarriamoci quindi con la fantasia, per creare diverse combinazioni di ripieno.

Ingredienti:

2 fette di baguette
50 gr di mortadella IGP
provola misto bufala affumicata q.b.
melanzane q.b.
3 o 4 capperi

Preparazione:

1. Tutto su una fetta



Riscaldiamo leggermente le fette di pane in forno. Su una, adagiamo le melanzane sott'olio. A seguire, aggiungiamo la mortadella e la provola affumicata affettata.

2. Dividiamolo a metà



Completiamo la farcitura con i capperi sminuzzati e chiudiamo il panino con l'altra fetta di pane. Se le fette sono abbastanza lunghe, possiamo tagliare il panino a metà, così da ottenere due porzioni.

