

PANINO PROFUMATO CON LE SARDE

Abbiamo realizzato uno spuntino davvero genuino, unendo ingredienti come *sarde* e *pomodori*. Abbiamo usato infatti le pacchette, campane, ovvero filetti di pomodori conservati in barattolo, come si usava fare un tempo per averli disponibili tutto l'anno. Il consiglio però è prima di condire il pane, di abbrustolirlo per dargli maggiore croccantezza.

Ingredienti:

2 fette (di grano duro) di pane casereccio
il gambo fresco di un cipollotto
origano q.b.
4 filetti di sardine sott'olio
pomodori a filetti a piacere

Procedimento:



Su di una teglia sistemiamo le fette di pane disponendole una sull'altra, poi tostiamole in forno per 5 minuti alla massima potenza.

Mettendole a pila, in questo modo, cuocendo, le fette diventeranno croccanti all'esterno e più morbide all'interno.

Poi sforniamo, prendiamola prima fetta di pane e mettiamoci sopra i filetti di sardine tagliate a pezzi, distribuiamo sopra i pomodorini, il gambo del cipollotto tagliato a lamelle e per finire l'origano.

Chiudiamo con l'altra fetta di pane, quindi con un coltello a lama lunga, tagliamo in due tranci.

