



## PANINO RUSTICO AL SESAMO CON SFILACCI DI VITELLO, VERDURE ALLA GRIGLIA, CACIOTTA TRADIZIONALE E BACON CROCCANTE

 x6 persone  30 minuti  Facile

### INGREDIENTI

- 6 panini rustici al sesamo
- 80 g di sfilacci di vitello
- 12 fettine di pancetta affumicata
- 6 fette di formaggio caciotta tradizionale
- Verdure alla griglia a piacere (zucchine, melanzane, peperone)
- Pomodorini confit
- Olio EVO
- Sale e pepe



### PROCEDIMENTO

#### Pomodorini confit

Pulire e lavare i pomodorini, sistemarli in una pirofila, condirli con sale, pepe, olio di oliva e poco zucchero. Passarli in forno per 10 minuti a 150°.

#### Piatto completo

Pulire, lavare e affettare le verdure scelte e passarle alla piastra. Nel frattempo tostare il pane. A parte grigliare le fettine di pancetta affumicata e, rapidamente, il formaggio.

In un tagliere posizionare il pane tostato e farcire con gli ingredienti preparati.

Servire a parte in una ciotolina la salsa maionese con senape.