

PANINI CON FRITTATA E VERDURE

Ingredienti per 4 persone:

- 1 panino lungo tipo sfilatino (da 400 g)
- 3 uova
- 1 cucchiaio prezzemolo tritato
- 1 cucchiaio basilico tritato
- 1 pizzico maggiorana
- sale
- 1 noce burro
- 2 cucchiai formaggio parmigiano grattugiato
- 50 g di prosciutto cotto
- 1 cuore insalata lattuga
- 1 mazzetto insalata lollo
- 4 cucchiai maionese
- 1 pomodoro

Frullate le uova con un pizzico di sale e due cucchiai di Parmigiano grattugiato e unitevi il basilico, il prezzemolo e la maggiorana.

Fate fondere dolcemente una noce di burro in una padella, versatevi il composto preparato e fatelo cuocere a calore moderato fino a quando si sarà rappreso, dopodichè girate la frittata, che dovrà essere piuttosto sottile, e cuocetela anche dall'altro lato.

Al termine trasferitela su un piatto, lasciatela raffreddare, infine tagliatela a strisce larghe quanto il panino.

Lavate le due qualità di insalata e fatele sgocciolare bene; lavate e asciugate il pomodoro, quindi tagliatelo a fettine sottili. Dividete a metà lo sfilatino nel senso della lunghezza, spalmate la base con la maionese, quindi sistematevi sopra le strisce di frittata.

Formate su questa uno strato di fette di pomodoro, poi uno di prosciutto cotto e terminate con qualche foglia di lattuga e di lollo.

Coprite il tutto con l'altra metà del panino, dividetelo in quattro parti uguali e servite.