

PANCARRÈ CAMPAGNOLO

Ingredienti per 4 persone:

- 12 fette di pancarrè,
- 150g. di roquefort,
- 50g. di burro,
- 100g. di gherigli di noce,
- 4 cespi di insalata amara e croccante,
- un bel grappolo di uva,
- pepe.

Lasciate ammorbidire il burro a temperatura ambiente. Private il pane della crosta. Tritate grossolanamente i gherigli. Sbriciolate il formaggio in una ciotola, unite la metà dei gherigli, il burro tagliato a pezzetti e abbondante pepe. Mescolate bene. Poi lavate e asciugate accuratamente l'insalata e i chicchi d'uva e tagliate questi ultimi a metà. A questo punto pepateli leggermente.

Per ogni sandwich, spalmate tre fette di pane con un velo di composto al formaggio. Su una fetta ponete poi l'insalata, sull'altra i chicchi d'uva e sull'ultima i gherigli rimasti.

Sovrapponete quindi le tre fette di pane. Volendo potete sostituire i chicchi d'uva con qualche fico fresco, tagliato a metà e pepato.