

PANINI ALLA SVIZZERA

Ingredienti per 4 persone:

- 4 panini all'olio,
- insalata lattuga,
- 4 svizzere,
- 4 sottilette di formaggio,
- 4 cipolline sott'aceto,
- 1 cucchiaio di senape,
- 50 g di burro,
- sale.

Lavorate circa 50 g di burro con poco sale e un cucchiaio di senape e spalmatelo sui panini tagliati a metà.
Sulla base mettete una foglia di lattuga e sopra una cipollina a fettine poi la svizzera cotta in padella e raffreddata, una fetta di formaggio e una foglia d'insalata.
Coprite con la parte superiore del panino