

PANINI CAPRICCIOSI

Ingredienti per 4 persone:

- 8 panini al sesamo,
- 120 g di prosciutto crudo,
- 80 g di formaggio parmigiano,
- 1 cuore di insalata lattuga,
- 250 g di ricotta,
- 4 cucchiaini di panna,
- 6 olive nere.

Tagliate il prosciutto a striscioline.

Mondate la lattuga e tenete solo il cuore.

Lavatelo e tagliate anch'esso a striscioline.

Tagliate a scaglie il parmigiano.

Snocciolate e spezzettate le olive.

Schiacciate la ricotta e mescolatevi la panna e tutti gli ingredienti preparati.

Dividete i panini a metà e farciteli con il composto preparato.

Richiudete con la calotta e servite.