



CUCINA CON NOI!

Panino Libanese

INGREDIENTI

4 panini arabi

200 g di yogurt greco

menta fresca

salsa Zaatar

1 cucchiaino di timo

1 cucchiaino di semi di sesamo

succo di un lime

200 g di Zucchine Grigliate Orogel

2 pomodori

olive nere

3 cucchiaini di maggiorana

1 cucchiaino di origano

2 cucchiai di olio d'oliva



30



4



Facile



Panini

Preparazione

- 1 Preparare la salsa Zaatar mescolando le spezie con l'olio e il succo del lime.
- 2 Saltare le zucchine in padella insieme a questa salsa.
- 3 Farcire il panino libanese con lo yogurt greco, le zucchine, il pomodoro tagliato a fette, le olive nere e qualche foglia di menta fresca.

