



CUCINA CON NOI!

Panino Chic

INGREDIENTI

4 sfilatini integrali

4 uova sode

un limone

prezzemolo

olio extravergine di oliva

1 busta di **Punte di Asparagi Orogel**

16 gamberoni

aglio

sale q.b.



45



4



Media



Panini

Preparazione

- 1 Saltare le punte di asparagi con un filo d'olio e qualche cucchiaino di acqua fino a renderle teneri.
- 2 Cuocere i gamberoni in padella con olio, poco aglio e una spolverata di prezzemolo.
- 3 Bagnare il pane con olio evo e prezzemolo tritato (in alternativa usare il fondo di cottura dei gamberoni).
- 4 Farcire gli sfilatini con le punte di asparagi, le uova sode tagliate a rondelle e i gamberoni.

