



CUCINA CON NOI!

Baguette con verdure grigliate

INGREDIENTI

una confezione di **Tris Grigliato Gusto Ricco Orogel**

4 piccole baguette

250 g di pomodori ramati

50 g di Parmigiano grattugiato

75 g di ricotta fresca

25 g di pinoli

un cucchiaino di **Aglio Orogel**

qualche fogliolina di basilico fresco



20



4



Facile



Panini

Preparazione

1

Mettere in una padella antiaderente il Tris Grigliato Gusto Ricco Orogel e cuocere per sette minuti, girando di tanto in tanto.

2

In contemporanea, lavare e pulire dai semi i pomodori; mettere nel frullatore insieme a pinoli, basilico, ricotta, Parmigiano grattugiato, aglio e olio extravergine di oliva. Regolare con il sale

3

Tagliare la baguette a metà, farcirla all' interno con il pesto rosso alla siciliana e con il tris grigliato. La baguette è pronta per essere mangiata!

