



PANINO INTEGRALE CON BURGER, SALSA DI POMODORI, CIPOLLA CAMELLATA E CAROTA

Ingredienti

4 pagnottelle integrali

4 Mini Burger ai Carciofi Orogel

una grossa cipolla rossa

due carote

150 g di caprino fresco

10 pomodori secchi

100 ml di salsa di pomodoro

uno scalogno



30



4



Media

Preparazione

1

Come prima cosa preparare la salsa di pomodori secchi mettendoli in ammollo in acqua tiepida per circa un'ora, con un paio di cambi di acqua, strizzandoli per bene ad ogni passaggio. Preparare la salsa frullando i pomodori strizzati dall'acqua insieme allo scalogno e alla passata di pomodoro.

- 2 Affettare con una mandolina sia la cipolla sia le carote e infornarle per 30 minuti a 200 °C. Caramellare le verdure in forno, senza ammorbidirle troppo.
- 3 Togliere dal forno le verdure e riscaldare le pagnottelle tagliate a metà, ponendole in forno per circa 10 minuti.
- 4 Nel frattempo cuocere i burger in padella antiaderente, un paio di minuti per lato.
- 5 Preparare i panini: spalmare il caprino sulla base del pane, aggiungere il burger di carciofi, la salsa ai pomodori secchi, le cipolle e la carota.