

# Panini Italiano

**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 25min , Tiempo de cocción: 0min

Tiempo total: 25min , Número de porciones: 4

**0** Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/panini-italiano>

## Preparación

En este caso utilizaremos un pan tipo panini. este pan lo pasaremos por una tostadora o plancha grill. trituramos un morron asado pelado y lo condimentamos con sal, aceite y orégano y lo esparcimos por el interior del pan (lo cortamos al medio). Incorporamos el queso, el salame y las aceitunas. Una vez armando, lo cerramos, lo incorporamos nuevamente a una parrilla y calentamos abierto hasta que se funda el queso. consumir muy muy caliente.

## Ingredientes

- 4 Pan francés
- 1/4 taza Aceitunas verdes picadas
- 4 rodajas Queso provolone
- 8 rodajas de Salame
- 1/2 taza de Pimiento asado y escurrido

## Categorías

Italiana, Primavera, Verano, Todo el año, Económico, Pan y otros panificados para la casa

