



Pinchos Mix

Ingredienti

Per i Pinchos FUNGHI:

pane integrale
2 cappelle di funghi
besciamella
scaglie di parmigiano
2 fette di lonza
1/2 pomodoro condito
sedano

Per i Pinchos SALUME:

pane integrale
pomodori secchi frullati
1 fetta di salame
2 fette di Emmenthal
1 fetta di coppa di testa
1 cipollina agrodolce
4 foglie di basilico

Per i Pinchos VERDURE:

pane integrale
mostarda bolognese
1 fetta di cetriolo
1 filetto di alice
2 fette di carote
1 fetta di mela
salsa di uva
2 olive snocciolate
2 acini d'uva

Questa ricetta ha partecipato al concorso [I PINCHOS](#)

Fette di pane con farina senatore cappelli integrale
lievitato con pasta madre fatto in casa

1) Pinchos FUNGHI

2 cappelle di funghi alla piastra ripieni di besciamella con i gambi cotti e frullati.

Mettere una cappella di fungo sul pane rivolta in basso e riempirla di besciamella, aggiungere scaglie di parmigiano, due fette di lonza, l'altra cappella a chiudere. Aggiungere mezzo pomodoro condito e il gambo di sedano per chiudere.

2) Pinchos SALUME

Sopra una fetta di pane cosparsa con pomodori secchi frullati mettere una fetta di salame, due fettine di Emmenthal,

una fetta di coppa di testa, una cipollina agrodolce e 4 foglie di basilico.

3) Pinchos VERDURE

Spalmare una fetta di pane con mostarda bolognese poi farcire con una fetta di cetriolo, un filetto di alice, due fette di carote, una fetta di mela spessa spalmata di salsa di uva, due olive snocciolate e due acini di uva.