

Panini de pollastre, xampinyons i pebrot



Anem fent llesquest i donant idees. Els paninis son pizzes ràpides, substituint la masa de pizza per llesques de pa rodó o mig pa. Ténen moltíssimes possibilitats. Atreveix-te posant-hi bitxo tallat a rodanxetes i unes gotes de tabasco.

Per a 1 persona

Temps: 25 min

Ingredients:

- – 2 llesques de pa rodó
- – Tomàquet ratllat
- – Orega
- – Formatge ratllat
- – Una llauneta de xampinyons en conserva
- – 1 ceba
- – 1 boçí de pebrot vermell
- – 2 bitxos en vinagre i tabasco (opcional)



Elaboració:

PAS 1: Posem el tomàquet ratllat al fons, després espolvorem amb orenga.

PAS 2: Tallem la ceba petita, el pebrot tallat petit i ho sofregim amb els xampinyons.

PAS 3: Damunt la llesca posem formatge ratllat i el sofregit de xampinyons. Tornem a posar una capa fina de formatge, el bitxo tallat a boçinets i una mica més d'orenga.

PAS 4: Amb el forn ja calent, posem els paninis a coure fins que tinguin el formatge fos i els xampinyons es vegin cuits.







