

Panini de rovellons



Original i saborosa, amb rovellons de llauna i picant amb el bitxo. Els paninis son pizzas 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
- – 1 ceba
- – 1 llauna de rovellons en conserva
- – 1 pot de bitxos verds



Elaboració:

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

PAS 2: Tallem la ceba en juliana i la sofregim junt amb els rovellons tallats a tires.

PAS 3: Damunt afegim el sofregit que hem fet amb els rovellons, el bitxo talladet petit, el formatge ratllat 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.



