

Panini de xampinyons



Una llesca diferent per sopar. 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
- – Orenga
- – Formatge ratllat
- – Un grapat de xampinyons a làmines
- – 1 ceba
- – Olives sense pinyol
- – 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 en juliana i la sofregim amb els xampinyons també tallats a làmines.

PAS 3: Damunt la llesca posem formatge ratllat i el sofregit de xampinyons. Tornem a posar una capa fina de formatge, les olives sense pinyol i una mica més d'orenga.

PAS 4: Si el vols picantó, entre mig hi afegeixes el bitxo talladet a rodanxes, al gust. Igual que el tabasco. Tot opcional.

PAS 5: Amb el forn ja calent, posem els paninis a coure fins que tinguin el formatge fos i els xampinyons es vegin cuits.





Bon Profit!