

Un panino apparentemente semplice, ma realizzato con ingredienti di alta qualità, che son sicuramente importanti per la buona riuscita di una ricetta. L'abbinamento del guanciale con il dolce della zucca e dello zenzero candito è degno delle migliori guide sul gusto. Prepariamo subito questo panino stellato, il successo è garantito!

Ingredienti

1 panino
guanciale (marchigiano stagionato) q.b.
zucca (cotta in forno) q.b.
formaggio caprino q.b.
zenzero candito q.b.

Preparazione:

1-Scaldiamo il panino

Apriamo il panino a metà e farciamolo con il guanciale marchigiano stagionato tagliato a fette sottili. Scaldiamolo per qualche istante in forno.

2-Farciamo

Uniamo poi pezzetti di zucca cotta in forno, qualche fettina di formaggio di capra e completiamo con lo zenzero candito.

