

Per realizzare questo pane imbottito abbiamo utilizzato ingredienti tipici della Calabria, come la ricotta stagionata del Pollino, oppure il caratteristico peperone "crusco", ovvero arrostito. Il sapore sarà davvero unico!

### **Ingredienti:**

2 fette di pane casereccio (di grano 0)  
zucchine trifolate alla menta q.b.  
2 pomodorini secchi sott'olio  
una fetta di ricotta stagionata (di pecora del pollino)  
1 peperone "crusco"



### **Preparazione:**

#### **1-Farciamo il pane**

Come spiegato sistemiamo le fette di pane una sull'altra e tostiamole in forno. Coniamo una fetta con le zucchine trifolate e profumate con la menta, tagliamo a filetti i pomodori secchi scolati dall'olio e mettiamoli sulle zucchine.

#### **2-Possiamo servirlo**

Arricchiamo con la ricotta a pezzetti e terminiamo con il peperone crusco sbriciolato, che darà una nota piacevolmente croccante al nostro panino. Copriamo con l'altra fetta di pane, tagliamo a metà e serviamo.

