

Non un semplice panino, ma un abbinamento di sapori unico, a metà tra il dolce ed il salato. Prepariamo questo panino in modo semplice e veloce, come ricetta spezza fame, ma ricca di gusto! La sapidità degli ingredienti come la spalla cruda ed il gorgonzola, unitamente al sapore dolce della composta di albicocca, ci conquisterà sin dal primo morso!

### Ingredienti:

2 fette di pane nero integrale  
spalla di maiale (cruda e stagionata) q.b.  
gorgonzola q.b.  
confettura di albicocche q.b.

### Preparazione:

#### 1-Il gorgonzola per primo

Prendiamo la fetta di pane integrale e scaldiamole leggermente in forno. Spalmiamo su una di esse il gorgonzola nella quantità desiderata.

#### 2-Farciamo con i restanti ingredienti



Continuiamo con la spalla cruda stagionata e completiamo con qualche cucchiaino di composta di albicocche per rendere più morbido il panino. Chiudiamo con l'altra fetta di pane e gustiamo.

