

Le mozza calabrese



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
211985	Panini précuit nature 110 g	10 Pièce
203379	Coppa au sel sec à l'ancienne tranchée 25 x 10 g env.	300 Gramme
12471	Tranches de mozzarella Ø70mm 21% MG 500 g Maestrella	250 Gramme
288512	Tartare de tomates 1 kg	200 Gramme
201958	Chorizo cular tranché 76 x 6,5 g env.	300 Gramme
283967	Dés de brebis 23% MG 500 g Salakis professionnel	200 Gramme
	Roquette	100 Gramme

Etapas de préparation

- 1 Décongeler au préalable les pains à 0+3°C pour l'utiliser comme un produit frais
- 2 Napper les 1/2 baguette avec le tartare de tomates. Ajouter la coppa, le chorizo, la roquette, la mozzarella tranchée et quelques dés de brebis
- 3 Placer un papier sulfurisé sur le grill à panini. Cuire le sandwich pendant 2 à 3 minutes