

Toast con taleggio Dop, salmone, senape al miele, verdure grigliate e insalata



Condividi



Pizze e torte salate



Da 0 a 30 Minuti



Facile



2 Persone

PREPARAZIONE

Mondate le verdure e tagliatele a fettine sottile. Fatele grigliate da entrambi i lati e poi disponetele su un piatto. Conditele con un filo d'olio evo, sale e pepe. In una ciotola mescolate la senape con il miele fino ad ottenere una salsa omogenea.

Tagliate il Taleggio D.O.P. a fette non troppo sottili. Fate abbrustolire le fette di pane da entrambi i lati e poi adagiate due fette di Taleggio D.O.P. sul pane. Passatelo qualche minuto sotto il grill del forno per far sciogliere il formaggio.

Sull'altra fetta spalmate la senape al miele. Adagiate sulla fetta di pane con il Taleggio DOP l'insalata, il salmone, le verdure grigliate e poi richiudete con la fetta di pane con la senape.

Servite subito.

INGREDIENTI

Seleziona gli ingredienti che non hai e invia una mail per salvare la lista della spesa

Ingredienti per 2 persona/e

- fette pane per toast integrale 4
- Taleggio D.O.P. 100 gr
- salmone affumicato 100 gr
- senape 2 cucchiaini
- miele 1 cucchiaino
- melanzana 1
- zucchini 1
- lattughino q.b.
- sale
- pepe
- olio extravergine d'oliva

STAGIONE

Tutte le Stagioni