



In collaborazione con

Betty Bossi**Aperitivo****Panini ripieni di uova****Preparazione:** ca. 15 min.**Energia pezzo (1/12):**101 kcal, grassi 6 g, carboidrati 8 g, proteine 4 g
vegetariano**Per 12 pezzi**

- 2 uova sode
- 140 g di formaggio fresco alla doppia panna (ad es. Cantadou Aglio & erbe di Provenza)
- ¼ di c.no di curry dolce
- ¼ di c.no di sale
- un pizzico di pepe
- 3 panini al latte
- 2 c. di senape

Ecco come fare:

Panini: sbucciare le uova, tritarle grossolanamente, unirle in una ciotola al formaggio fresco e al curry e insaporire. Tagliare a metà i panini e spalmarli con la senape. Distribuirvi la farcitura, chiuderli e tagliarli in 4 pezzi ciascuno.

Suggerimento: per farcire i panini si può sostituire il formaggio fresco con 150 g di quark alla panna insaporito con ½ mazzetto di erba cipollina tagliata finemente.

Aiuto per la spesa**Trovate questi ingredienti nei Coop Pronto.**