



Paninetti sfiziosi

[Del 26/09/2003 | Sezione: [Antipasti & sfizi](#) | Categoria: [Carne](#)]

Ingredienti: 8 panini al latte, 100 g di wurstel, 80 g di tonno sott'olio, 50 g di maionese, 1 zuccina, salsa Worcester, capperi, senape.

Sgocciolate il tonno sott'olio e sminuzzatelo grossolanamente. Pelate i wurstel e tagliateli a dadini piccolissimi incorporandoli al tonno e amalgamando il tutto con la maionese, un cucchiaino di senape, una spruzzata di salsa Worcester e qualche cappero. Tagliate i panini al latte (devono essere molto piccoli) a metà senza staccare le due parti, metteteli in forno caldo per qualche minuto e farciteli subito con il composto prima preparato. Chiudeteli e fermateli con una fettina di zuccina, infilando poi uno stecchino. Potrete usare anche panini all'olio o panini dolci ma sempre di piccole dimensioni.

[[Versione PDF](#) | [Versione per la stampa](#) | [Segnala ad un amico](#)]