



Baguette con mortadella e groviera

[Del 08/12/2000 | Sezione: [Pane & co.](#) | Categoria: [Pane](#)]

Ingredienti: per 8 persone: 1 panino tipo baguette, 1 mazzetto di insalata lattuga lollo, 150 g di mortadella, 200 g di formaggio groviera tagliato a fettine, 1/2 tazza di maionese, 50 g di fagiolini lessati, 5 ravanelli

Lavate con cura l'insalata, fatela sgocciolare e asciugatela; lavate e asciugate anche i ravanelli e riduceteli a rondelle sottili. Dividete a metà la baguette nel senso della lunghezza e spalmatene la base con la maionese, quindi formate uno strato di insalata, poi uno di mortadella, infine uno di fettine di groviera. Tra uno strato e l'altro ponete qualche fagiolino e le rondelle di ravanello, infine coprite il tutto con l'altra metà del panino. Dividete la baguette in otto parti uguali e servite. Se lo gradite, potete passare per pochi istanti il panino nel forno caldissimo, oppure scaldare le singole porzioni nell'apposita piastra, in modo da far fondere leggermente il Groviera.

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