

UN PIATTO TRASFORMISTA

BRANDANI®

toast farciti

Sono semplici e velocissimi da preparare. Usa la fantasia e arricchiscili in mille modi diversi: saranno il piatto più goloso per una cenetta veloce o un brunch



Classico

- Allinea 8 fette di **pan carré** sul piano di lavoro, distribuisce sopra ciascuna fetta di pane una fettina di **formaggio** fuso a fette o fettine sottili di edamer o emmentaler.
- Fai abbrustolire le fette di pane sotto il grill del forno ben caldo, per circa 2-3 minuti, distribuisce su ciascun toast 1-2 fette di **prosciutto cotto**, ripiegate in misura e cuoci ancora per 1-2 minuti.
- Completa con 1 cucchiaino di **mix di verdure** pronte per toast, chiudi a 2 a 2 le fette di pane, formando 4 toast e servi. Se preferisci, cuoci i toast chiusi e farciti direttamente nel tostapane per circa 4-5 minuti.

Dosi per 4 persone

Farciture pronte in un attimo



Formaggio a fette di forma perfetta (Special Toast, Leerdammer, 125 g a 1,99 €)



Le classiche fettine di formaggio fuso (Le classiche, Sottilette, Kraft, 200 g a 1,91 €)



Prosciutto di alta qualità in vaschetta (I classici, Parmacotto, 100 g a 2,98 €)



Cotto già tagliato in misura (Perfette, prosciutto cotto, Citterio, 100 g a 2,25 €)