

BAGUETTE CON MORTADELLA E GROVIERA

Ingredienti per 8 persone:

- 1 panino tipo baguette
- 1 mazzetto di insalata 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.