

PANINI ALLA PANCETTA

Ingredienti per 4 persone:

- 8 panini al latte,
- 8 fettine di pancetta affumicata,
- 8 olive verdi,
- 50 g di burro,
- senape.

In una ciotola lavorate il burro e amalgamatelo a due cucchiaini di senape.

In un padellino disponete le fettine di pancetta e ritiratele quando sono diventate trasparenti.

Tagliate i panini a metà, farciteli con una fettina di pancetta ben sgocciolata dal grasso e con le olive tagliate a fettine.

Ricoprite e servite