



Come, quando, vuoi.



Ricetta con Pane Multicereali Biologico Dailybread

Sandwich con avocado, pomodoro, olive e zucchine

Ingredienti

- Ingredienti per 2 persone
- 4 fette di pane multicereali Biologico Daily Bread
- 1 zuccina
- 1/2 avocado
- 4 fette di pomodori a cuore di bue
- 1 cetriolo
- 1 cucchiaio di olive già denocciolate
- 4 foglie di basilico
- 1/2 Lime
- sale q.b.

Preparazione

Dopo aver lavato la zuccina, tagliala a strisce sottili e grigiala in una padella un minuto per lato a fiamma media. Lava bene il pomodoro e taglialo a rondelle, asciugando l'acqua in eccesso.

Nel frattempo estrai la polpa dell'avocado, mettila in un contenitore e bagnala con il succo di lime, aggiungendo un pizzico di sale. Aggiungi qualche foglia di basilico spezzettata grossolanamente con le dita e mescola il composto finché non risulterà cremoso.

Scalda nel tostapane le fette di pane multicereali biologico Daily Bread e spalmaci sopra la crema di avocado. Infine, aggiungi qualche fetta di pomodoro e di cetrioli, qualche oliva denocciata e le zucchine grigliate. Buon appetito!

Sei alla ricerca di un piatto unico molto fresco? Questo panino con pane Multicereali Biologico Daily Bread con avocado, pomodoro, olive e zucchine è l'ideale per i pranzi veloci estivi. Un panino leggero, ma ricco di gusto!