



Come, quando, vuoi.



Ricetta con Le Baguettes Dailybread

Baguette farcita

Ingredienti

- 1 Baguette DailyBread
- olio di oliva extravergine q.b.
- limone succo conservato q.b.
- senape q.b.
- aceto bianco q.b.
- insalata lollo q.b.
- verdure miste q.b.
- formaggi misti q.b.
- roast-beef q.b.

Preparazione

Infornate la Baguette DailyBread per 8 minuti come indicato sulla confezione. Una volta pronta tagliate la calotta della Baguette, eliminate la mollica e riempietela di foglie d'insalata lavate e tagliate. Aromatizzate il roast beef spalmandolo di senape, farcite le fette con le strisce di formaggi misti e le verdure che preferite, poi chiudete ogni fetta come un involtino. Sistematele tutte nello spazio vuoto della Baguette, infine condite con una vinaigrette.