

Ciabatta grillé à la bolognaise

2 portions

Matériel nécessaire :

- ❖ planche à découper
- ❖ couteau d'office
- ❖ bol
- ❖ spatule

Ingrédients :

- ❖ 2 pains ciabatta
- ❖ 100 ml de sauce à la viande (type sauce à spaghetti)
- ❖ 100 ml de mozzarella râpée
- ❖ ¼ de poivron vert tranché finement
- ❖ 30 ml de pesto
- ❖ 30 ml de margarine ou de beurre

Méthode :

Préparer la margarine au pesto

Fondre la margarine (ou le beurre) au micro-ondes, puis ajouter le pesto et mélanger.

Assembler les pains ciabatta

Couper les pains en deux à l'horizontal. Tartiner chaque côté intérieur de sauce. Ajouter la moitié de la mozzarella sur le pain du dessous, puis disposer les lanières de poivron vert et ajouter le reste de mozzarella. Refermer le pain et badigeonner chaque côté de margarine au pesto.

Cuire les pains ciabatta

Chauffer une poêle antiadhésive à feu moyen. Cuire les sandwichs 3 minutes de chaque côté.