

Ciabatte farcite



Per 4 persone

160 g di pomodori
200 di formaggio feta
30 g di olive denocciolate
2 ½ cucchiaini di olio d'oliva
sale, pepe, origano
4 ciabatte o Engadinerli

Tagliare a cubetti i pomodori e il formaggio feta, dividere in quattro le olive. Mescolare tutto con l'olio e condire. Eliminare un piccolo pezzo di pane dai panini, su un lato, schiacciare la parte interna morbida del pane e distribuire il ripieno nei panini.



Schweizerische Brotinformation
Information suisse sur le pain
Informazione svizzera sul pane

Svizzera. Naturalmente.