

85 panini

una raccolta di spuntini golosi
per colmare qualsiasi voglia



Quelli che... li preferiscono caldi

Il panino di Monica



panino con peperoni, mortadella e ricotta salata

In a small cup marinade some roasted red and yellow peppers that you can buy already prepared in a can (I like to make my own...but that's another story, or better, another recipe!). Cut them in thin slices and let them marinade in a little bit of extra virgin olive oil, salt and pepper (I usually prefer black pepper, but you can also add red pepper flakes for the extra kick!). Add about 1 quarter cup of balsamic vinegar and let it sit for half an hour.

Cut 2 slices of Tuscan bread (or sourdough, if you prefer). Place some mortadella on the bottom, top it with a couple of slices of ricotta salata (salted ricotta). This is usually firmer than the regular fresh ricotta and I usually prefer the soft type (aged 6 months) to the harder one (aged 9 months).

If you are in the mood for a fresher and lighter taste, mozzarella can be used as well, instead of the ricotta.

Spread the peppers on top of the ricotta adding some of the vinegar and oil mixture. You can either warm up your "beautiful creation" on the panini press or you can simply toast the bread in advance.

<http://mohawksanddirtydiapers.blogspot.com/>

Il panino stiloso di Tuki

**panino rustico al prosciutto crudo dolce di Sauris,
mozzarella di bufala campana e rucola**

Pane rustico ai cereali
Mozzarella di bufala campana
Prosciutto crudo Dolce di Sauris
Rucola

Ricavare delle fette piuttosto spesse dal pane ai cereali,
tostarle
sulla piastra fino a quando non diventano ben calde e
croccanti;
farcire subito con mozzarella di bufala tagliata a fette
sottili,
prosciutto crudo e una bella presa di rucola fresca.

<http://lacieginasullatorta.blogspot.com/>



Il panino di Irene

panino con asparagina, prosciutto cotto e fontina

INGREDIENTI: pane pugliese, asparagina (rigorosamente selvatica), prosciutto cotto arrosto, fontina valdostana, latte

Ho spezzettato con le mani l'asparagina, l'ho messa in una padella dove avevo precedentemente fatto dorare (ma solo per poco però) uno spicchio d'aglio ed ho fatto cuocere per un paio di minuti l'asparagina. Ho tolto l'aglio ed ho aggiunto acqua e latte. Non appena il liquido si è ritirato, ho frullato il tutto con il minipimer.

Ho fatto 2 fette di pane un po' più alte del normale, ci ho messo il prosciutto cotto arrosto, ho spalmato la salsina di asparagina e qualche striscioline sottile di fontina valdostana.

Poi ho messo il panino dentro la griglia (io ho una di quelle professionali con la griglia sopra e sotto) per 1 minuto e.....voilà, il panino è fatto!!!!

Il panino Sopranos di Leandro

panino con melanzane, ragusano e salsa verde

Pane tipo ciabatta di grano duro, salsa verde, melanzane, ragusano o mozzarella di bufala o scamorza, basilico, origano, maggiorana, timo, pomodori secchi, sale, pepe

Per prima cosa preparo la salsa verde: trito prezzemolo fresco, qualche capperi, qualche acciuga con olio extra, aggiungo una bella manciata di anacardi crudi ed una cucchiata di coriandolo macinato, sale e pepe. La salsa non deve risultare troppo liquida.

Metto delle fette di melanzana, precedentemente trattate come d'uovo, sulla placca oliata del forno e faccio ' per un po': appena

pronte e tirate fuori dal forno le insaporisco con un po' di origano, maggiorana e timo

Faccio rinvenire i pomodori secchi.

Apro un panino tipo ciabatta, ne spalmo generosamente la base con la salsa verde, ci metto sopra una/due fette di melanzana, un pomodoro a striscioline, un pezzo di ragusano/mozzarella/scamorza, delle foglie di basilico. Chiudo e, se possibile, inforno per qualche secondo.

â€¦ un po' banale? Forse, ma a me piace tanto!

Il panino ruùsttico di Chiara

panino con spada, carciofini, radicchio e mozzarella

Due fette di pane di grano duro evocano mirabilie sulla farcitura.

A noi è andata così:

- * carciofini sott'olio (da agricoltura biologica) di Ladispoli,
 - * pesce spada affumicato dalla bottega delle meraviglie scovata in un angolo della città dietro al porto
 - * una foglia di radicchio per dare colore e croccantezza
 - * una fettina di mozzarella di bufala (per la precisione, mini-trecce freschissime giunte in mattinata dall'agropontino)
 - * e per concludere, un giro d'olio di Canino (facciamo pubblicità? E facciamola: Frantoio Archibusacci)
- Componete il panino ed infornate per pochi minuti (che sembreranno un'eternità!) giusto per far cedere appena la mozzarella e armonizzare i sapori!

<http://monocaleincentro.blogspot.com/>



Il panino ricercato di Anna

panino con salsa tartufata, chèvre e speck doca

Pane di semola, salsa tartufata, chevre (il Crottino è perfetto) e speck d'oca a fine cottura (difficile da trovare, ma di grande soddisfazione).



Il panino mediterraneo di Miko

panini con zragusano e verdure all'arancia

due rosette
un pomodoro verde
una zucchini
il succo di 1/2 arancia
1/2 scalogno
Una fetta di Ragusano o mozzarella
menta
origano
olio
sale, pepe

in una terrina fai macerare (almeno un'ora) con il succo d'arancia, la zucchini tagliata a rondelle e lessata, il pomodoro tritato e privato di semi, lo scalogno affettato sottile, le spezie.
tagliare il bitorzolo della rosetta, e attraverso il foro spennellare con l'olio.
scoli le verdure e mischi il ragusano tagliato a fiammiferi
riempi le rosette e le scaldi in forno per dare modo al formaggio di sciogliersi lievemente

il panino preferito di Tulip

panino speck, scamorza affumicata e radicchio

Come pane avrei preferito una piccola baguette, ma visto che non sto tanto bene mi sono accontentata di due fette di pane bianco che avevo in casa, poi una passatina nella piastra per i tost e gnam!



<http://conservareinfrigo.blogspot.com/>

il panino calabrese di Concetta

panino con la nduja, caciocavallo e zucchine

spalmiamo due fette di pane casereccio con 'nduja calabrese piccante, adagiamo sopra qualche fetta di caciocavallo silano e poi qualche rondella di zuccina saltata in padella con un filo d'olio e un poco di cipolla. Grigliamo poi finchè il pane risulterà croccante da entrambi i lati. Non sarà proprio light però a gusto ti assicuro stiamo molto in alto.



Il panino rucoloso di Gemma

here's one of my favorite panini: it had to be the classic BLT (Bacon, Lettuce, Tomato) but it became a BRT as I had no lettuce but a whole bag of rocket.

- 2 slices of 6 cereal bread
 - 5 strips of crisp-cooked bacon
 - rocket leaves
 - 3 slices tomato
- Enjoy!



<http://bcnmonamour.blogspot.com/>

Il panino fast di Fab

FabBurgher

Pane, grano duro, morbido. Non è un ossimoro.

Cipolla fresca di tropea.

Pancetta affumicata

Senape di Digione Leggera

Maionese, fatta in casa

Formaggio olandese a fette

Carne trita di manzo, fresca

sale, pepe, erbe

Tagliate: il pane a metà, la cipolla a rondelle la pancetta in fettine sottili lunghe 10 cm.

Impastate: un pugno di carne a testa, con sale, pepe e erbe.

schiacciate: la carne, ma non troppo, mischiandola a sale, pepe e erbe.

Pancetta, cipolla e pane sulla griglia, insieme. Griglia ampia. Il pane va schiacciato finché non si abbrustolisce. poca senape sulla fetta inferiore, poca maionese sulla fetta sopra. Hamburger sulla griglia, bacon e cipolla sopra la poca senape. Quando gli hamburger sono pronti ci appoggiate sopra la fetta si formaggio, poi li mettete sopra bacon e cipolla, chiudete con il pane, schiacciando appena.

<http://www.macatwork.net/fab/>

I panini di Maria

panino con prosciutto di praga, peperone rosso e salsa tartufata

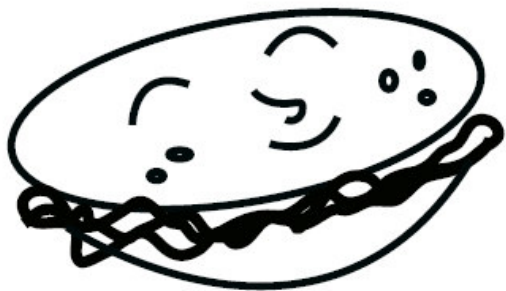
1- Ingredienti: 2 fette di pane di grano duro, 2 fette di prosciutto di Praga, 1 cucchiaino di crema di tartufi e filetti di peperone rosso arrostito. Su una fetta di pane si spalma la crema di tartufi, si appoggiano le fette di prosciutto e i filetti di peperone precedentemente arrostito; si chiude con l'altra fetta di pane e si passa al grill per 2 minuti.

panino con indivia e taleggio

2- Ingredienti: 2 fette di pane integrale; indivia brasata per una ventina di minuti con olio extravergine d'oliva, (poco) vino bianco e un pizzico di sale; taleggio. Assemblare gli ingredienti e passare anche in questo caso al grill, finché il taleggio diventi morbido.

Tartufato cotto

Un panino caldo i cui ingredienti sono stati cotti.
Adatto in particolare a chi ama il sapore raffinato del tartufo.



Ingredienti

un panino

INGREDIENTI ESPERYA:

salsa tartufata La Ghiotta
caciocavallo silano Az. Agr. Martino
zucchine sott'olio di Pantelleria

Preparazione

Tagliare il panino a metà.

Tagliare il caciocavallo in 3 fettine sottili.

Disporre nel panino gli ingredienti:

una fettina di caciocavallo,

uno strato di salsa tartufata,

la seconda fettina di formaggio,

zucchine ben sgocciolate,

infine la terza fettina.

Grigliare il panino così composto.

Servire su un piatto con una piccola
decorazione a lato, a forma di cuore,

fatta con le bucce di zucchine.

Buon Appetito!

Quelli che... li preferiscono freddi

I panini nordici di Orchidea

1. panino con capesante grigliate

Ingredienti: capesante grigliate, fette di pomodoro, rucola, olio, sale, pepe.

2. panino con "skagenröra"

Ingredienti: "skagenröra" (una cosa svedese che sarabbe: maionese, uova di pesce, polpa di granchi, gamberetti e aneto), fette di pomodoro.

3. panino con salmone affumicato

Ingredienti: salmone affumicato, fette di pomodoro, rucola, olio, sale.

4. panino con "salamín d'la duja"

Ingredienti: fette di salamino della duia (slamin d'la duja), fette di pomodori, rucola, poco olio.



<http://viaggiesapori.blogspot.com/>

Il panino di Claudia

panino grigliato con pesto, melanzane fritte, pomodori secchi e provola.

Ovviamente si devono prima friggere le melanzane tagliate a fette dopo averle fatte scolare con del sale(questo fa sì che non assorbano troppo olio in frittura); poi bisogna avere del pesto. Meglio fatto in casa come tradizione vuole altrimenti si può ripiegare su quello in barattolo ma non lo consiglio!!! A questo punto è tutto molto semplice. Prendere un buon pane tipo focaccia , tagliarlo ed alternare uno strato di pesto, qualche fetta di melanzana fritta, i pomodori secchi e una bella fettona di provola (meglio se quella fresca affumicata di bufala campana). Questo è tutto! Il panino, se lo si desidera, si può anche grigliare qualche minuto.

Il panino estivo di Carlotta

pane tipo ciabatta 2 fette oppure da bruschetta:
spalmare entrambi i lati con philadelphia (light o normale) mescolata ad uno spicchietto di aglio e prezzemolo tritato finissimo. saltare in padella per una decina di minuti con un filo d'olio dei pomodorini tipo ciliegia rossi tagliati a sottili rondelle della e un pezzetto di peperone giallo spellato a quadrettini (col pelacarote). imbottire il panino anche con questo.

Il panino livornese di Mario

A Livorno abbiamo un panino storico.. il panino di Giovanni (nome di un famoso "paninaro" che per decenni ha deliziato i palati dei Livornesi e delle persone che venivano appositamente per assaggiarlo da tutta la Toscana!) Questo panino è fatto da...

Pane tipo "Frustina" rigorosamente nel formato da 60 cm... taglialo a metà per una porzione.. (sì lo so 30 cm di pane sono tanti.. ma noi livornesi siamo dei mangioni!!)... aprilo a metà e leva la mollica in eccesso... ora arriva il bello!! cospargi internamente la parte di sotto della frustina di salsa Verde (rigorosamente fatta in casa... prezzemolo, maionese, aglio, olio extra vergine d'oliva, capperi, e un pochino di acciuga) e riempi il panino in ordine come ti dico.... fettine sottili di pomodori un pò acerbi (sul rosso/verde) (Lasciati qualche ora in olio extra vergine d'oliva e origano) poi metti uno strato di 6 fette di prosciutto dolce (personalmente preferisco un san danielle).. qualche melanzana finissima sotto aceto.. e optional ma importantissimo per il giusto sapore livornese doc.. (solo se ti piace e non hai nessuno da baciare quella sera) della cipolla tagliata a rondelline finissime sotto olio... sì lo so magari la descrizione non è il massimo... ma ti assicuro che non è peso come sembra.!

Il panino dell'Apprendista

filoncino di farro con pomodorini arrosto, rucola, caprino e miele

1 cucchiaino di miele spalmato sulle due fette
una manciata di rucola
5 o 6 pomodorini ciliegia arrostiti
caprino morbido

E' importante farvi sapere che il gusto è dolce con la sorpresa del retrogusto del latte di capra. Se desiderate diminuire la dolcezza abbondate con la rucola! pomodorini ciliegia arrosto.

Accendete il forno a 170°C.

Tagliate a metà i pomodorini e disponli in una teglia rivestita con carta da forno con il lato del taglio all'insù. Spolverarli con un abbondante pizzico di zucchero e qualche erbetta aromatica (nel mio caso timo e basilico). Irrorate con un filo d'olio e infornate per 45-50 minuti, a seconda di quanto li vogliate abbrustoliti... Sono ottimi sia caldi che freddi, anche per condire la pasta!

<http://delizia.blogspot.com/>



I panini della Sicilia di Ada

panino con melanzane, scamorza, pomodorini e capperi

rimacinatino (qui a Palermo questi panini si chiamano così) con melanzane grigliate condite con pesto di basilico, scamorza affumicata ragusana, pomodorini (non di Pachino, ma del mio orto...), capperini di Pantelleria ed un goccio di olio extra verine d'oliva di Sciacca (Ag);

panino con pesce spada e verdure grigliate

pesce spada affumicato marinato con un'emulsione di olio, limone, pepe, origano (il cosiddetto salmorigano, cui ho aggiunto anche un po' di rosmarino e di salvia), melanzane e nastri di zucchine novelle, entrambi grigliati e conditi con lo stesso condimento;

panino con spada affumicato, salmoriglio, arance e mandorle

pesce spada affumicato, condito con salmorigano, arance pelate a vivo (peccato, non ho trovato quelle rosse, sarebbero state perfette!), lamelle di mandorle fresche, belle croccanti, ed una macinata di pepe rosa (sempre del giardino). Mi sarebbe piaciuto aggiungere qualche oliva di Gaeta, ma il mio fornitore ufficiale verrà soltanto a fine mese!!!!



I panini di Stefania

panino con alici, mozzarelle e pesto di pistacchi

Pane integrale

Pesto di pistacchi di Bronte (ingredienti: pistacchi di Bronte, olio e.v., pecorino)

Filetti di alici sott'olio

Mozzarella di bufala

Buccia di lime a julienne

Pepe

Quest'idea viene dal fatto che ho provato i pistacchi di Bronte sbriciolati nella panatura delle alici fresche al forno, e i due sapori si sposano molto bene!

Spalmare entambe le fette di pane con il pesto di pistacchi di Bronte, aggiungere la mozzarella a fette di ca mezzo cm e 2-3 alici a piacere, a seconda della sapidità desiderata. Aggiungere a piacimento una spruzzatina di pepe.

panino con trota affumicata agli agrumi, spinaci e pecorino

Pane casareccio (freddo o scaldato, ma gli ingredienti andrebbero usati a freddo)

Trota affumicata

Spinacini da insalata

Pecorino stagionato del tipo romano o abruzzese

Olio e.v.

Pepe

Buccia di limone a julienne

Succo di limone

Condire la trota con limone, olio e.v. e pepe. Adagiare sul pane le fette di trota, gli spinacini e il pecorino a scaglie. Aggiungere un filo d'olio per condire gli spinacini.

panino con pomodori secchi e ricotta al coriandolo

Pane di Altamura (da scaldare prima di comporre il panino)

Pomodori secchi e capperi di pantelleria

Ricotta infornata

Coriandolo fresco

Olio e.v.

Pepe

Un classico, ma il coriandolo aggiunge una nota esotica che secondo me si sposa da dio con i pomodori secchi (ma non faccio testo perché metto il coriandolo anche nel cappuccino, fra un po') :-)

Stendere uno strato di ricotta infornata, aggiungere i pomodori secchi tagliati a striscioline e i capperi. Coriandolo tritato, filo d'olio e.v. e pepe a piacere.

Il panino crudo di Luca

panino con tartare di manzo, peperone e caprino

la sequenza dei vari strati è questa:

- Pan carrè tostato
- Concentrato di peperoni (fondo di scalogno, peperoni, pomodoro, sale, il tutto fatto ridurre in padella, frullato e passato allo chinois e aromatizzato con della maggiorana fresca)
- Julienne di cipolla fina fina fina
- Tartare di manzo (filetto di manzo tritato a coltello, olio, sale, pepe)
- Crema di caprino (condita con sale, pepe, aglio, cetrioli - una sorta di tzaziki)
- Rucola grossolanamente tritata
- Tartare di manzo
- Julienne di cipolla fina fina fina
- Concentrato di peperoni
- Pan carrè tostato



Il panino da dispensa di Ivana

panino al sesamo con stracetti di pollo, feta, pomodori, rucola, stracchino e melanzane

4 panini al sesamo, mezza melanzana, stracchino,
4 pomodorini, mezzo pollo arrosto, feta, rucola, olio extravergine di oliva, aceto balsamico q.b., sale q.b.

Tra le cose che non devono mai mancare in dispensa e nel frigorifero (pena la fame) ci sono i panini al sesamo, il pane bianco (la Mulino Bianco ne fa di buonissimi), la feta e un formaggio morbido come lo stracchino o il Philadelphia qualche pomodoro e una busta di rucola già lavata. Bene tutto ciò vi aiuterà in una giornata di fame e di fiacca a trasformare un avanzo di pollo in panino da chef!

Lavate la melanzana e ricavatene delle rondelle di circa un cm di spessore, fate riscaldare la piastra o in mancanza una padella antiaderente con un filino di olio extravergine di oliva (va da sè che la prima opzione è più magra, ma non per questo meno saporita). Fate cuocere le melanzane per qualche minuto rigerandole per farle dorare bene, nella padella, grigliare sulla piastra. Nel frattempo sfilacciate il pollo arrosto in un piatto al quale aggiungerete la feta sbriciolata con le mani l'olio e l'aceto balsamico. Il tutto va poi amalgamato, con le mani riesce meglio.

Tagliate in due i panini, due a testa, e spalmate un formaggio morbido come lo stracchino (in mancanza va benissimo il Philadelphia) sulla parte inferiore dello stesso, adagiate qualche fettina di pomodoro disponete il pollo alla feta, una fettina di melanzana precedentemente salata e condita con qualche goccia di aceto, l'olio solo se le avete grigliate, e un'abbondante manciata di rucola fresca. Richiudete e buon appetito!

<http://behquasiquasi.blogspot.com/>

Il panino di Paola

panino integrale con mortadella e zucchine

per il pane integrale :

400 gr farina 0; 100gr farina integrale; 200 gr farina Manitoba; 1 cucchiaino di zucchero; 2 cucchiaini di sale; 10 gr di lievito di birra secco; 125 ml olio; latte per impastare.

farcire il panino con mortadella e zucchine tagliate sottili (con il pelapatate) e spennellate con un'emulsione di olio e aceto balsamico di modena. Finire con il porro saltato in padella con olio e sale.



Il panino dell'altra Paola

pane di Lariano, tapenade di olive verdi, pomodori secchi sott'olio, feta (o ricotta dura) a cubetti e basilico



Il panino della Valentina

panino con prosciutto, caciocavallo e cipolle di tropea

E' un panino di grano duro farcito con Prosciutto Crudo stagionato di Razza Casertana (Campania), Caciocavallo Latteria Salvia Maria (basilicata) alla piastra e cipolle di Tropea caramellate nell'Olio extravergine d'oliva Giravento (Campania) e aceto balsamico Tradizionale di Reggio Emilia e zucchero.



<http://www.lemaghedellespezie.com>

Il panino gourmet di K

panino ai pistacchi con tonno affumicato, mozzarella e zucchine

Quindi eccolo qui il mio panino gourmet :)) Il pane l'ho fatto io, con farina di granoduro e pistacchi di Bronte. Dentro, ho messo uno dei miei abbinamenti preferiti: tonno affumicato, mozzarella di bufala campana dop e zucchine grigliate marinate con olio, aglio e basilico. Una goduria!



<http://k-kitchen.blogspot.com/>

Il panino etereo di Maura

panino trevigiano-atesino, ed è presto spiegato il perchè: occorre del vero, e generalmente costosissimo ma inimitabile, radicchio trevigiano.

Sciacquatelo, nettatelo (lasciando comunque integri i gambi) e dividete i "cespetti" a metà per il senso della lunghezza. Infornate coprendo con della stagnola sui 200° condendo con un filo d'olio (extravergine d'oliva, è dato per scontato), poco sale e pepe nero macinato al momento. Quando è "appassito", togliete la stagnola e lasciate asciugare per 5 minuti.

Aprite delle "ciabatte", condite anch'esse con un filo d'olio, riempite con il radicchio e con abbondante ottimo speck altoatesino tagliato a velo che possibilmente non abbia conosciuto il frigorifero (lo spessore è importante, perché, se sottili, le fette, anche se sovrapposte, mantengono comunque un'appetitosa, eterea consistenza)! lo trovo magnifico.

Il panino fresco di Simona

panino con mango, feta e pesto di avocado e pistacchi

2 fette di pane di segale (o integrale o, meglio, multicereali) spalmate di pesto di avocado e pistacchi; qualche ciuffetto di insalata valeriana; una fettina di mango di medio spessore; feta

per il pesto:

poco meno di 1/4 di avocado maturo; il succo di 1/2 lime; una manciata di pistacchi; basilico; olio di oliva; sale e pepe

Frullare basilico e pistacchi fino a ottenere una poltiglia un po' granulosa. Aggiungere l'avocado tagliato a pezzetti e il succo di lime frullare fino ad ottenere una crema. Salare e pepare. Aggiungere, infine, olio extra vergine di oliva a piacere (dato che l'avocado maturo è piuttosto burroso, io, spesso, non metto olio).



Il panino verduroso di Adina

panino con verdure grigliate e bagna cauda

E così il web si riempì di panini? Ho finito di lavorare alle 22.15, son venuta a casa, ancora dovevo cenare. Mi son giunta tolta le scarpe, e mi son messa a grigliare. Qualche fetta di melanzana, qualche zucchina, una carota, due pezzetti di peperone hanno iniziato a colorarsi un po' e la casa a inebriarsi di un profumino d'estate. Nel frattempo ho tagliato mezzo gambo di sedano bianco, e affettato due pomodori. Ho diviso in due un panino pieno di dune, ci ho sistemato dentro la verdura, e due cucchiaini di *bagna cauda*, precedentemente scaldata con un cucchiaino di panna e uno di olio di oliva. Fatte due fotine, e poi, cosa dovevo fare secondo voi? ...rischierò l'indigestione!!! Peperone e bagna cauda agliatissima alle 23.20 di sera... volete saperla tutta? Mi son bevuta persino mezzo (solo mezzo giuro) bicchiere di birra! Non sono proprio quella che si definisce una vera signorina... (ma dai, in fondo erano solo verdure, no?) In compenso, mi son rilassata così tanto!!

<http://lacucinadiadina.blogspot.com/>



Il panino dell'operaio di Ady

panino con frittata, emmenthal e datterini



una fetta di pane casareccio
tre pomodorini datterini
1 uovo
una fetta di emmenthal
un cucchiaino di olio evo
sale
pepe bianco

Abbrustolire il pane, nel frattempo rompere l'uovo, sbatterlo leggermente e metterlo in padella con l'olio, fare un omelette. Sistemare le due fette di pane in un piatto ungerle leggermente e metterci sopra i pomodorini tagliati in quarti, la fetta di emmenthal e l'omelette. Una bella foglia di basilico mi mancava altrimenti ci sarebbe stata molto bene.

<http://diariodiunapassione.splinder.com/>

Il finto panino altoatesino di Chiara

panino con carpaccio di pesce spada al profumo di agrumi e finocchietto selvatico

pane siciliano casereccio (o di semola di grano duro)
carpaccio di pesce spada
rucola

per il pesto:

rucola 50 g, pinoli 25 g, olive nere denocciolate 50 g,
olio extra vergine d'oliva 60 ml, sale e pepe bianco q.b.

per la vinagrette:

1/2 arancia (succo), scorze tagliate a julienne
dell'arancia, aceto di mele 1 cucchiaino da thè, olio 1
cucchiaino da thè

Per creare questo panino estivissimo serve del pane casereccio siciliano con una bella crosta croccante e dorata (va benissimo del pane di grano duro abbrustolito sulla griglia) nel quale si spalmerà un pesto di pinoli , olive nere , rucola, un pizzico di peperoncino , sale, pepe bianco, olio extra vergine di oliva .

Vi si aggiungerà il carpaccio di pesce spada Campisi (comprato a Marzameni (se vuoi fare un viaggio splendido) o acquistato su Esperya e della rucola condita con una vinagrette di arance (se sempre siciliane meglio).

Il panino sicilianizzante di Silvia

panino con pesce spada affumicato, melanzane grigliate e ricotta all'arancia

tagliare a fettine sottili il pesce spada affumicato.
affettare due fettine di pane e abbrustolirle in padella con un filo d'olio.
nel frattempo gratinare in padella o nella piastra alcune fettine di melanzane.
In una ciotolina unire 50-60g di ricotta con il succo di mezza arancia.
farcire il panino con le fette di pesce spada, le melanzane grigliate e la crema di ricotta all'arancia.

I panini rustici di Elisa

tartaruga con San Daniele, taleggio e funghi porcini

Ingredienti: una tartaruga, prosciutto San Daniele, taleggio, funghi porcini secchi (se li avete freschi meglio), pochissimo burro (per le quantità fate vobis); preparazione: far rinvenire i funghi in acqua per una mezz'oretta, strizzarli e tagliarli grossolanamente; in una padella aderente fate sciogliere poco burro e saltatevi i funghi, unirvi il taleggio e farlo sciogliere. Tagliate la tartaruga (se non e` calda, mettetela in forno, a calore moderato, per due/tre minuti), spalmatevi la crema e adagiatevi le fette di San Daniele. Al termine, divoratelo!



panino rustico con Praga, pomodoro, insalatina dell'orto e aglio della regina

Ingredienti: un panino integrale con i semini (in questo caso l'ho fatto io con semi di girasole e di sesamo), prosciutto di Praga, pomodoro, insalatina dell'orto (quello che mio padre cura con devozione nella nostra casa di montagna) e aglio della regina dell'azienda Primitivizia,

Preparazione che più semplice non si può: tagliate il panino a metà, spalmatevi un cucchiaino di aglio della regina, dal lieve sapore tartufato, disponete alcune fette di pomodoro, alcune foglie d'insalata e il prosciutto di Praga.



I panini estivi di Lorena

panino con bresaola e rucola

un buon pane di altamura o francesino
caprino al vino bianco
bresaola
rucola
limone
pepe

far tostare sul fuoco le 2 fette di pane
nel mentre prendere del formaggio caprino e
aggiungerci del buon vino bianco (un paio di cucchiaini)
ed amalgamare il tutto
spalmare il pane con il caprino al vino bianco
aggiungere di pepe, alcune "briciole" di limone non
trattato
aggiungere pepe
aggiungere la rucola

panino con spada affumicato e carciofini

pesce spada affumicato, carciofini sott'olio, limone e
pepe

pane a scelta, meglio sempre secondo me un buon
pane a grano duro o francesino

leggermente tostato
stendere il pesce, aggiungere qualche goccia di limone
o un paio di sottili fette di limone,
aggiungere i carciofini, e pepe a piacere.

panino con salmone, pomodoro e cipolle di tropea

salmone affumicato, pomodoro pachino, cipolle di
tropea, rucola, aceto balsamico.

pane tostato a piacere
a strati stendere prima il salmone, le cipolle sottilissime, i
pomodori la rucola e terminare con delle gocce di un
buon aceto balsamico di qualità e poche gocce di
olio....

I panini porchettari di Micky e Paolo

porchetta & peperoni

Pane da sandwich spalmato con un velo di maionese e farcito con Porchetta, Peperoni alla brace, e qualche foglia di rucola



<http://dueincucina.blogspot.com/>

porchetta & parmigiano

Pane da sandwich spalmato con un velo di maionese e farcito Porchetta, scaglie di Parmigiano Reggiano, qualche foglia di rucola e delle foglie di insalata novella.



Panino dolce integrale con banane e nocciole alle mele aromatiche e caramello all'arancio di Lolli

Su ogni fetta di pane, stendere un velo di marmellata di albicocche, un po' di purè di mele cotte e aromatizzate con pimento, chiodi di garofano e Calvados. A chiusura delle fette di mela fatte caramellare in forno con una spolverata di zucchero a velo. Infine ho decorato il tutto con un filo di caramello all'arancio.



pane alle banane 1 fetta
purè di mele 1 cucchiaio
chips mela 6
carmello all'arancio 1 cucchiaino

per il Pane alle banane

farina integrale 450g
acqua 700 ml
lievito naturale 120g
nocciole tritate grossolanamente 3 cucchiai
miele di fiori d'arancio 1,5 cucchiaino
banana 1
cannella 2 cucchiaini
sale 3 pizzichi
zucchero 100g
uvetta 100g

Sciogli lievito in acqua. Aggiungi la farina e lavora, poi uno dopo l'altro sempre lavorando aggiungi miele, zucchero e sale. Per ultimo aggiungi la banana frullata con la cannella. Lavora bene fino ad ottenere un impasto omogeneo e lascia lievitare fino al raddoppio.

Stendi l'impasto sul tavolo spennella con burro fuso e spolvera con zucchero di canna, cannella e uvetta. Arrotola il tutto e forma dei filoni che spennellerai con burro fuso e zucchero in superficie. fai lievitare una seconda volta e poi inforna a 220° per circa 30 minuti

Quelli che... li preferiscono veloci

I panini di Benedetta

uno- Innanzitutto avevo pensato ad una piadina integrale (si trovano molto buone anche già fatte al supermercato, senza strutto, o cmq è molto veloce e facile) riempita di rucola condita con un filo d'olio evo, sale, e qualche mandorla sfilettata (o tritata) e squaquerone fresco molto cremoso e gocciolante.

due- Due fette di pane pugliese abbrustolito o , ancor meglio, un'ottima puccia, farcita con ricotta - lavorata con un filo d'olio evo, sale e foglie di basilico spezzettate- , pomodori secchi, qualche oliva taggiasca, e un po' di insalata paperina (o valeriana o gallinella o uno qualsiasi dei suoi mille nomi:-) per chi nn riesce a rinunciare al verde.

tre- Panino di kamut con semini vari (credo che si possa sostituire bene con qualsiasi panino di creali strani e semini vari, ma dal mio fornaio fanno questo cheè molto buono) ripieno di zucchine grigliate, robiola e qualche foglia di menta spezzettata...un giro d'olio evo e sale, a piacere:-)

Questo era il mio panino del liceo, quando dovevo rimanere a scuola il pomeriggio...

I panini di Claudia

1) quello del sabato sera con un bel bicchiere di vino.....panino morbido con friggione, speck d'oca stagionato, ci vedrei bene dei germigli verdi , un radicchino oppure dei beans sprout che darebbero un contrasto di texture e un pochino di mascarpone...

2) notte fonda

carpaccio affumicato pesce spada, salsa tartara, pomodorini e caciofini sott'olio di lucania ed insaltina

3) domenica mattina

panino con pecorino, lardo di greve e due gocce di aceto balsamico....

Il panino di Valeria

una cosa che ho provato con una focaccia fatta con farina di farro, ma credo venga bene anche con dei panini al sesamo o alla soia. uno strato di gorgonzola, uno di bresaola e uno di pera abate tagliata sottile, sottile. poi tutto in forno o sulla griglia. buonissimo.

I molteplici panini di Filippo

- panino classico francese ma leggermente rivisitato:

Pane Baguette spennellato al suo interno di burro salato e ripieno di prosciutto cotto di praga con qualche rondella di erba cipollina. Logicamente chiuso con un filo di erba cipollina

- panino delicato ma insolito:

Pane morbido oppure arabo azzimo, Carne trita di fassone marinata con poco succo di limone e olio extra vergine e sale Maldon e un tocco di prezzemolo tritato fine

- panino delizioso di classe

Pane passato alla glicia (tipo fette di pane di grano duro) spalmato di patè farcito con cuore di palma maionese leggera e prosciutto crudo tagliato leggermente più spesso.

- panino con accostamento insolito ma veramente buono:

Pane al latte, poca marmellata di fragole, Squacquerone e noci tritate

- panino sfizioso:

Pane tipo filoncino, prosciutto cotto di struzzo, uova di quaglia sode, crema di parmigiano all'olio e.v.d.o. (emulsione di parmigiano latte e olio)

- piccoli panini tondi :

crema tartufata, prosciutto cotto, maionese di uova di quaglia, poche uova di lompo (oppure caviale) inserite in una piccola cavità ricavata nella calotta superiore del panino.

- panino lussurioso :

pane di semola di grano duro, fettine di pesce spada marinate in un po' di limone e maggiorana, foglioline di cerfoglio, scaglie di bottarga, sale Maldon e per finire inumidire di Franciacorta entrambe le parti interne del pane.

- panino ricercato:

pane all'olio, fragole a fette, crema spalmabile di peperoni, gelatina di moscato

Il panino di Marisa

panino con stracchino, caponata e prosciutto crudo

- pane di semola a fette;
 - stracchino Scimudin;
 - caponatina ben consumata, quasi caramellata direi (peperoni, melanzane...);
 - prosciutto crudo a fine cottura.
- E' un panino molto delicato, ma saporito al tempo stesso, per me ottimo in tutte le stagioni!

Il panino di Wilma

panino con crema di tonno, carciofini e robiola

- a quest'ora.....
- fare una crema nel mixer con:
- 1 robiola piccola
 - 1 ricottina
 - 1 scattoletta di tonno (io preferisco tonno consorcio)
 - 3 cucchiari capperi sottoaceto
 - 10 carciofini sottolio
- farcire un buon panino (meglio se di grano duro) con uno strato di crema ed uno di pomodori ben maturi!!!!
a me fa impazzire

Il panino tosco-emiliano di Anti

Il panino è semplice semplice, ma
taaaaaaaaaaaaaaaaaaaaaaaaaaaaaantoo buono che se non fosse già finita la pausa pranzo correrei a casa a farmelo: una bruschetta tosco-italico- emiliana, mi dolgo solo che alcuni ingredienti siano un tantino di "nicchia" (tipo l'olio e.v.o. dell'oliveto del mio fidanzato in Chianti colto a mano dalla sua famiglia e franto la sera e l'aceto balsamico del nonno del mio amico Enrico di Modena...che ha la mia stessa età essendo entrato nella sua botticina nel'78): pane di grano duro appena tostato, melanzane grigliate, scaglie di grana, olio e.v.o., qualche goccia di balsamico di Modena, una foglietta di menta per chi la gradisce! GNAM

Il panino itinerante di Steu

panino "Da Torino al mare passando per le Langhe":

- robiola di Roccaverano (2 fette larghe o spalmata);
 - salame sant'Olcese della Valpolcevera (4/6 fette standard);
 - un gianduiotto di Peyrano (a fettine non sottili);
 - una biova piccola e con mollica (non affettata ma "strappata" in orizzontale).
- La foto? Appena ritrovo la mia Nikon...

Il panino d'infanzia di Alessia

panino "ricordo d'infanzia"

ingredienti:

- un panino (possibilmente croccante in superficie, ma morbido all'interno)
- salame della duja (salame di maiale mantenuto sotto grasso - quello che tutt'ora fa il mio papà-)
- olive verdi snocciolate
- maionese
- scaglie di parmigiano reggiano

la preparazione è semplice: tagliare in due il panino, spalmare la maionese sulla base del panino, appoggiare alcune fette di salame della duja, quindi proseguire con alcune olive verdi (una decina circa) e per finire aggiungere le scaglie di parmigiano reggiano; chiudere il panino con la parte superiore e ..buon appetito!

il panino del cuore di Aldo

ciabattina croccante - formaggio Ubriagon (del Grappa) - radicchio di Treviso sott'olio e soppressa veneta (con aglio).

Il panino di Heidi & Peter

panino ai semi di zucca con prosciutto, provola e burro all'aglio

Pane fatto in casa da me ai semi di zucca, sù un lato ci spalmo del burro aromatizzato all'aglio copro con del buon prosciutto di Parma e come tocco finale udite udite, una bella fetta di provola dolce affumicata, altra fetta di pane e il gioco è fatto.

Il mio panino è pronto, spero che vi piaccia.



www.heidiepeter.splinder.com

Il panino ipnotico di Marcantonio

su una fetta di filone al farro intiepidita sul grill (non biscottata), ho spalmato un velo di marmellata di fichi (l'ultimo vasetto dello scorso anno), ci ho messo sopra alcune fette sottili di caciotta fresca di capra e poi ho emulsionato mezzo cucchiaino di miele alla lavanda con qualche goccia di Vigna del Volta (malvasia passito dei colli piacentini) e l'ho sgocciolato sul formaggio. A me è piaciuto un sacco, tanto che mi son dimenticato di fare la fotografia.

Il panino goloso di Davide

ognuno di noi ha i propri cibi del cuore...il mio panino, ad esempio, è il più goloso che si possa immaginare ;))
Si compone così: ciabattina croccante, mozzarella di bufala, peperoni grigliati (meglio se solo gialli) e prosciutto crudo!
Buono, eh?

I panini di Sonia

1- salmone affumicato a fettine e robiola emulsionata (si dira così?) con erba cipollina e pepe rosa

2- gorgonzola e mascarpone con insalatina e prosciutto cotto arrosto

3- paté di olive nere ciauscolo fettine d'emmental e funghi crudi tagliati sottilissimi

Il pane tostato solo da un lato lo spalmo con il composto morbido (robiola, gorgonzola o paté) e poi a strati simmetrici gli altri ingredienti



I panini di Marika

1. Pane di Lariano grigliato e condito con un filo d'olio (Pianogrillo o Mastro Ursini, che uso io), con champignons freschissimi tagliati a fettine, bocchetta valdostana di Arnad, songino e un filo di Condimento San Giacomo, spolverata di pepe bianco.

2. Pane tipo Ferrarese (fatto da me) sempre grigliato e con un giro d'olio (Pianogrillo o Mastro Ursini) con rughetta freschissima, pomodorino ciliegina, fettine di La vache de Chalais, due o tre fili di erba cipollina.

3. Pane all'erba cipollina (fatto da me), grigliato e con un giro d'olio (Pianogrillo o Mastro Ursini), con ricotta di bufala freschissima, pomodori secchi (stavolta sono stai fatti da mia nonna, antica ricetta) e un filo di aglio della regina (io purtroppo non l'avevo e ho messo un filo di pesto di rucola e mandorle)

4. Pane in cassetta (fatto da me), con Pecorino Abbucciato Aretino biologico, fichi e un giro di miele d'acacia aromatizzato alle cinque spezie.

5. Pane casereccio (acquistato), con un giro d'olio (Pianogrillo o Mastro Ursini), speck di Sauris, gorgonzola, zucchine romanesche grigliate e aromatizzate con cerfoglio timo e maggiorana.



I panini formaggiosi di Fabio

panino con speck, scimudin e zucchine grigliate

Farcire il panino di grano duro con abbondante speck, fette di scimudin e di zucchine grigliate (ma vanno bene anche le melanzane) sottolio. Scaldare il panino per far sciogliere il formaggio. Gustare!

panino con pecorino e confettura di cipolle rosse

Spalmare delle fette di pane tostato con la marmellata di cipolle e il pecorino (senza chiudere il panino). Semplice semplice, un po' strano, ma ci sta!!

Il panini dal lavoro di Alessia

panino con mortadella, parmigiano, salsa tartufata e carciofini.

Tostare due fette di pane di grano duro, spalmarle con la salsa tartufata (io preferisco abbondante!!!), aggiungere la mortadella i carciofini e il parmigiano fuso.

I panini spagnoleggianti di Judith

bocadillo de Tortilla de patatas con tomate y jamon serrano (panino di frittata di patate con pomodoro e prosciutto serrano)

- ciabattine
- 4 pomodori maturi
- 100 gr. di prosciutto serrano
- 6 uova
- 750 gr. aprox di patate
- sale
- olio di oliva

Per la frittata, si sbucciano le patate e si tagliano a fettine e si fanno friggere piano piano in abbondante olio di oliva, nel frattempo battiamo l'uova col sale. Quando le patate siano morbide si ritirano del fuoco, le togliamo dal olio e si mettono nel battuto di

2/ pane tipo toast (non so come si chiama qui) con semi di papavero, fettine di prosciutto crudo e una mousse di fico fatta con ficchi, burro, oporto e succo di limone).

- 3/-ciabatta croccante
- rost beef a fette fine
- rucola
- salsal al roquefort
- qualche uvetta

Il panino da single di Anna

panino con pecorino, pomodori secchi e cipolle rosse

(rigorosamente per serate in solitaria: con la cipolla cruda, se lo mangi e poi baci il fidanzato, lo uccidi...e se non eri single lo diventi)!!

Ingredienti:

- Pane rustico, l'ideale è una bella ciabatta croccante fuori e morbida dentro
- Pecorino, meglio se leggermente affumicato, a fettine molto sottili;
- pomodori secchi sottolio;
- capperi sottolio;
- origano fresco;
- cipolle rosse affettate sottilissime, crude (l'ideale sarebbero le cipolle rosse di Breme);
- olio extravergine novello;
- sale e pepe q.b.