

SANDWICH · PISTACHE · FROMAGE · GOURMAND · ITALIE · STRACCIATELLA · ÉTÉ

Sandwich milanais



@mandine.cuisine
INSTAGRAM

Pinsa garnie de stracciatella moelleuse, d'une crème de pistaches savoureuse et de mortadelle.

PRÉPA 20 min	CUISSON 15 min	PORTIONS 2	NIVEAU Facile
-----------------	-------------------	---------------	------------------

Notes

Pour cette inspiration d'un sandwich dégusté à Milan, j'ai choisi d'utiliser des pains Pinsa repliés en deux, à garnir.

Ingrédients

7 INGRÉDIENTS

Pains Pinsa	2 pains	Stracciatella	100 g
Mortadelle	4 tranches	Pistaches concassées	2 pincées
CRÈME DE PISTACHES			
Pistaches émondées non-salées	100 g	Huile de pistache ou huile neutre	120 g
Sel	1 pincée		

Préparation

3 ÉTAPES

- 1 Faites torréfier les pistaches émondées non-salées dans une poêle, quelques minutes, jusqu'à légère coloration.
- 2 Placez les pistaches torréfiées dans un mixeur avec l'huile de pistache ou l'huile neutre et le sel. Mixez jusqu'à obtenir une crème de pistaches bien onctueuse, puis réservez.
- 3 Faites chauffer les pains Pinsa au four pendant une dizaine de minutes.

Service

Ouvrez les pains légèrement refroidis et garnissez-les d'une bonne couche de stracciatella, puis de crème de pistaches. Ajoutez la mortadelle et terminez en saupoudrant de pistaches concassées. Dégustez immédiatement !