

SANDWICH



## Sandwich jalapeno-pesto con avocado, carote, germogli

Per 10 sandwich:

.....

**10 mini baguette rustiche,**

**art. 2269**

**5 carote**

**1 cetriolo**

**1 peperone**

**2 cipolle rosse**

**5 avocado**

**germogli**

**5 tazze di basilico**

**1 tazza d'olio d'oliva**

**3 spicchi d'aglio**

**80 g jalapeno**

**2 cucchiai succo di limone**

.....

- 1 Cuocere in forno a 220°C per circa 4-6 minuti, con vapore.
- 2 Lavare il cetriolo, il peperone, le carote, il basilico ed i germogli. Infine tagliare a fette il cetriolo, il peperone, e le carote. Togliere il nocciolo all'avocado e tagliarlo poi a strisce. Sbucciare le cipolle e tagliarle ad anelli.
- 3 Per il pesto, frullare il basilico con l'olio d'oliva, l'aglio, i jalapeno. Salare, pepare ed aggiungere il succo di limone.
- 4 Infine spalmare il pesto sulla parte inferiore del panino ed aggiungere il peperone, il cetriolo, le carote e l'avocado. Guarnire con i germogli, chiudere e servire.

Molte altre idee per ricette su:

[www.edna.ch/ricette](http://www.edna.ch/ricette)

**EDNA**