

PANINI PICANTE COM LEGUMES GRELHADOS



CONFEÇÃO

1. Misture o azeite com o vinagre, sal, pimenta e alho. Adicione a curgete, pimento vermelho e cebola; misture para envolver.
2. Ligue o grelhador. Seleccione o modo manual e pressione ok.
3. Unte levemente as placas com óleo em spray.
4. Quando a luz indicadora roxa parar de piscar, disponha os legumes no grelhador e feche a tampa.
5. Grelhe os legumes, à vez, durante 3 a 5 minutos ou até ficarem bem definidos e tenros.
6. Divida o molho pesto pelas 6 fatias de pão. Acrescente os legumes, os pimentos em conserva e queijo. Finalize com as restantes fatias de pão por cima da sanduíche.
7. Seleccione o programa de Tostas e pressione ok. Unte levemente as placas com óleo em spray.
8. Quando a luz indicadora roxa parar de piscar, coloque duas sanduíches no grelhador e feche a tampa.
9. Cozinhe até a luz indicadora mudar para vermelho.
10. Repita o mesmo processo para as outras sanduíches.

INGREDIENTES

- 6 FATIAS DE PÃO CASEIRO COM CERCA DE 1 CM DE ESPESSURA
- 5 COLHERES DE SOPA DE AZEITE
- 3 COLHERES DE SOPA DE VINAGRE BALSÂMICO
- 1 COLHER DE CHÁ DE SAL E PIMENTA
- 4 DENTES DE ALHO PICADOS
- 1,5 CURGETE CORTADA AO MEIO EM RODELAS GROSSAS
- 1 PIMENTO VERMELHO CORTADO AO MEIO
- 1 CEBOLA PEQUENA CORTADA EM CUBOS
- 5 COLHERES DE SOPA DE PESTO
- 1/4 CHÁVENA DE MALAGUETAS EM CONSERVA
- 1 CHÁVENA DE QUEIJO MOZZARELLA RALADO