

Croque Coppa-Mozza & Pesto Rouge

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 20 minutes

Ingrédients:

- | | |
|---------------|---|
| - PAIN | 2 grandes tranches épaisses (Bruchetta) |
| - PESTO ROUGE | 3-4 c à soupe |
| - COPPA | 8 tranches |
| - MOZZARELLA | 60g sèche |
| - PAPRIKA | |
| - KETCHUP | |
| - POIVRE | |

Recette:

- Nappez la surface intérieure des 2 tranches de pain avec le pesto.
- Déposez ensuite la coppa sur une des tranches puis recouvrez de mozzarella sèche râpée. Poivrez.
- Refermez le croque avec la seconde tranche.
- Huilez les deux faces extérieures du pain.
- Faites cuire au grill.
- Coupez le croque en deux puis saupoudrez de paprika et servez avec du ketchup.



Remarque:

Accompagnez d'une salade verte.