



*Elvea, L'Italie chez vous*

## Panini ciabatta au pesto vert, mortadelle et mozzarella



### Ingrédients pour 4 Personnes

|                        |                        |
|------------------------|------------------------|
| 2                      | oignons rouges         |
|                        | huile d'olive          |
| 4 cuillères à soupe de | vinaigre de vin rouge  |
| 1 cuillère à soupe de  | sucré                  |
|                        | poivre                 |
|                        | sel                    |
| 2                      | tomates coeur de boeuf |
| 1                      | ciabatta               |
| 4 cuillères à soupe de | Elvea Pesto Verde      |
| 200 g de               | mortadella             |
| 2 boules de            | mozzarella de buffle   |

### Préparation

1. Coupez deux oignons rouges en fines demi-lunes. Faites chauffer une poêle avec un généreux filet d'huile d'olive et faites revenir brièvement l'oignon. Ajoutez le vinaigre de vin rouge, une cuillère à soupe de sucre, du sel et du poivre, et laissez mijoter quelques minutes jusqu'à ce que l'oignon soit confit.
2. Coupez les tomates en rondelles épaisses (ajoutez l'excédent aux oignons) et assaisonnez d'huile d'olive, de sel et de poivre.
3. Préchauffez une plancha ou un appareil à panini.
4. Coupez la ciabatta dans le sens de la longueur et tartinez généreusement les deux côtés de pesto vert.
5. Coupez la mozzarella en tranches épaisses. Disposez la mortadelle sur la ciabatta, puis les tranches de mozzarella, les tomates et enfin les oignons confits.
6. Fermez la ciabatta et faites griller quelques minutes. La mozzarella ne doit pas fondre à l'intérieur. Délicieux, vous allez voir !

Info recette: Loïc Van Impe

