

NEW ORLEANS MUFFULETTA SANDWICH

INGREDIENTI

pane (quello che preferite)
mozzarella
provolone
salame
mortadella
prosciutto
salame
giardiniera sottolio o sottaceto
olive nere e olive verdi

PREPARAZIONE

1. Triturate la giardiniera insieme a olive verdi e nere.
2. Farcite il pane alternando uno strato di insalata di olive, provolone, prosciutto, mozzarella, salame e terminate con un altro strato di insalata di olive.
3. Tagliate il pane a fette

NOTE: Se usate il pane per fare i sandwich non è il caso che lo tagliate altrimenti ci sarebbe troppo scarto. Oppure tagliate la fetta in due e farcite successivamente. Non ho indicato dosi perché dipende molto da quantità di commensali. Indicativamente per 3 persone vi serviranno un etto di ciascun salume, circa 1 etto di provolone e una mozzarella, 50/80 g di olive nere e la stessa quantità per quelle verdi.