

Panino unico con indivia brasata e manzo alle erbe con salsa piccante

Un panino ricco di sapore che unisce indivia e manzo, arricchiti da una salsa piccante fatta in casa. Prova questo panino unico per un pranzo veloce, buono e salutare.



Stai pensando al tuo prossimo **pranzo in ufficio** e non sai cosa preparare? Questa ricetta è quello che fa per te.

Questa pagnottina ripiena è la ricetta giusta per risollevare la tua pausa pranzo, arricchendola con il sapore dell'indivia unita al Parmigiano e al manzo alle erbe che, come tutta la carne rossa, [regala al tuo corpo un grande apporto di ferro](#).

Prova questa ricetta e **dai nuova vita ai tuoi pranzi veloci**.

Difficoltà: bassa

Costo: medio

Preparazione: 10 min. + 17 min. di cottura

Ingredienti (per 1 panino unico)

- 1 pagnottina di pane tipo Altamura o altro pane integrale
- 2 cespi di indivia belga
- 1 cucchiaio di Parmigiano Reggiano grattugiato Despar Premium**
- 80 g di sottiletto di manzo
- 1 cucchiaio di aromi tritati (rosmarino, salvia, origano, pepe rosa)
- 2 cucchiaini di olio extra vergine di oliva Bio,Logico Despar**

Per la salsa:

- 2 cucchiaini di passata di pomodoro Bio,Logico Despar**
- 1 cucchiaino di aceto di vino bianco
- la punta di 1 cucchiaino di peperoncino in polvere Despar**

Procedimento

- Lava e taglia grossolanamente l'indivia belga. Versala in una padella con un cucchiaio di olio e un mestolo di acqua. Lascia cuocere a fuoco basso per 15 minuti. A fine cottura, aggiungi il Parmigiano, mescola e tieni da parte.
- Taglia a straccetti il manzo e ripassalo velocemente in padella (2 minuti) con un cucchiaio di olio e gli aromi.
- Prepara la salsa piccante: mescola bene la passata di pomodoro con l'aceto e il peperoncino.
- Taglia la calotta della pagnotta, scavalala e riempi prima con l'indivia, poi con il manzo saltato. Completa con la salsa piccante a piacere.