

Recipe for Sandwiches & snacks



*
*
지중해 파니니

“지중해의 신선한 느낌과 부드러운 조직감”

IQF 모짜렐라 치즈

쫄깃쫄깃 살아있는 식감
다양한 요리방법! 뜨겁게도 차갑게도!
해동 후에 더 특별해 지는 IQF 모짜렐라
Weight: 13g

Characteristics

- 요리 수준 : medium
- 준비 시간: 30분
- 조리 시간 30분
- 1인분 기준

Ingredients

- IQF 모짜렐라 3조각
- goat cheese palets 3,5 oz (100g)
- 계란 1개
- 파니니 빵 1조각
- 라따뚜이 150g
(야채 스튜 : 토마토 피망 양파 호박 마늘을 넣고 올리브유에 볶아 허브를넣어 만든 스튜)
- 앤초비 20g
- 올리브오일 3스푼



Recipes

- 라따뚜이를 준비 한다
- 라따뚜이에 IQF 모짜렐라 & 고트치즈 와 다진 앤초비를 넣는다
- 빵 안쪽에 올리브 오일을 바르고 겉면은 그릴에 굽는다
- 라따뚜이를 빵안쪽에 넣는다