

# Panini fast food Liffburger #1



## ingredienti

12 [bocconcini di pane integrale](#) ([vedi la ricetta](#))  
24 fette di pancetta affumicata del Trentino Alto Adige  
6 foglie di lattuga  
3 tomini piemontesi

## PREPARAZIONE

5 min

## COTTURA

10 min

## TEMPO TOTALE

15 min

12 pezzi

## procedimento

Scaldare bene una bistecchiera; nel frattempo, tagliare trasversalmente in tre parti i panini integrali. Riscaldare le sezioni dei panini e grigliare i tomini. Dividere in quattro spicchi ogni tomino caldo e ricomporre i panini: porre uno spicchio di tomino alla base, coprire con il disco intermedio del panino, quindi adagiare due fettine di pancetta affumicata, mezza foglia di insalata e coprire con la calotta superiore del panino.

Procedere velocemente fino ad esaurimento degli ingredienti, e tenere in caldo (ad esempio, adagiando i panini farciti sulla bistecchiera a fuoco spento). Fermare i panini fast food LiffBurger #1 con uno stuzzicadenti e servire subito, caldi o tiepidi.