

Panuzzo pancetta provolone

écrit par Pariseyn | 22 mai 2021



Une merveille de simplicité et de gout. Seulement 3 composants qui s'associent parfaitement : le pain légèrement croustillant et moelleux à l'intérieur, la pancetta dont le gras fond légèrement d'un coté et l'onctuosité du provolone fondu de l'autre. Un cocktail qui fait mouche à tous les coups. Se procurer les ingrédients chez un bon traiteur italien, ça fait toute la différence.

Ingrédients pour un panuzzo :

1 [panuzzo](#)

8 tranches de pancetta

100 g de provolone

Préchauffer le four sur position « grand gril » 275°C avec une grille juste au-dessous (niveau 3 pour moi, 4 étant le plus haut).

Préparer une plaque de cuisson revêtue de papier cuisson.

Faire des copeaux de provolone.

Couper le panuzzo en 2 dans l'épaisseur sans séparer les 2 morceaux et le déposer sur la plaque de cuisson.

Disposer les 8 tranches de pancetta du coté talon.

Disposer les copeaux de provolone sur l'autre coté du panuzzo.



Glisser le tout sous le gril du four jusqu'à ce que le fromage soit fondu (environ 3 minutes).

Refermer le panuozzo.

Découper en 3 sandwiches et servir aussitôt.

