

# Panuzzo salami parmesan

écrit par Pariseyn | 23 mai 2021



L'Italie nous régale avec ses sandwiches traditionnels. Voici une version du panuzzo avec un condiment aubergine poivron absolument délicieux. Produits italiens d'origine indispensables.

Ingrédients pour un panuzzo :

1 [panuzzo](#)

7 tranches de salami milanais

50 g de tartinade aubergine poivron

Pour la béchamel au parmesan :

50 g de farine

50 g de beurre

1/2 litre de lait

150 g de parmesan râpé

Sel, poivre

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

Préparer une plaque de cuisson revêtue de papier cuisson.

Préparer la béchamel :

Porter le lait à ébullition.

Pendant ce temps, faire fondre le beurre dans une casserole. Ajouter la farine en une fois et réaliser un roux blanc en

tournant constamment.

Verser le lait bouillant sur le roux blanc et mélanger au fouet.

Cuire quelques minutes à feu modéré, puis ajouter le sel, le poivre, et le parmesan râpé.

Préparer la tartinade, soit en utilisant une sauce toute faite, soit en mélangeant de la crème de poivron et du caviar d'aubergine.

- 
- 
- 

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

Etaler la sauce aux aubergines et poivrons sur le talon.

Disposer par-dessus les 7 tranches de salami.

Etendre la béchamel au parmesan sur l'autre côté du panuozzo

- 
- 
- 

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

Refermer le panuozzo.

Découper en 2 ou 3 sandwiches et servir aussitôt.

