

Panuzzo saucisse épinard

écrit par Pariseyn | 24 mai 2021



Parmi tous les panuzzos que l'on trouve à Naples et ailleurs en Italie, un des plus communs est la version saucisse italienne, chou cima et parmesan. Le chou cima, ou brocoli-rave ou brocoli-feuille est un brocoli sauvage dont on consomme les feuilles et les sommités (en italien, « cime di rapa », « brocoletti » ou « rapini »). Peut-être l'a-t-on mal préparé, mais nous n'avons pas été emballés. C'est un peu trop amer. On a tenté une version avec du chou kale guère plus convaincante. Par contre la version ci-dessous avec des épinards nous a convaincu.

Ingrédients pour un panuzzo :

1 [panuzzo](#)

2 saucisses italiennes

100 g de parmesan

250 g d'épinards frais

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 parmesan.

Préparer les épinards :

Faire chauffer à feu moyen une poêle avec 30 g de beurre. Y déposer les épinards et les faire fondre doucement. Réserver.

Préparer les saucisses :

Il y a 2 options : soit on les grille doucement à la poêle ou au gril, soit on vide la chair et on la cuit à la poêle comme de la viande hachée. Nous avons réalisé les deux méthodes et c'est tout à fait équivalent. On utilise simplement la chair à saucisse cuite directement dans le panuozzo, soit on coupe la saucisses entière grillée en petits tronçons avant de l'incorporer au panuozzo.

Assembler le sandwich :

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

Déposer les épinards cuits sur le talon.

Déposer les morceaux ou la chair à saucisse dessus.

Déposer les copeaux de 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.

