



Pour  
1 personne



Préparation  
5 minutes



Cuisson  
10 minutes

## Ingédients

<b>Tranches de Taleggio AOP</b>	
<b>IQF Maestrella</b>	6
<b>Pain panini</b>	1
<b>Courgette</b>	1/2
<b>Tranches fines de chorizo doux</b>	4
<b>Roquette</b>	Quelques feuilles
<b>Huile d'olive</b>	2 cuillères à soupe
<b>Cerfeuil</b>	5 à 6 brins
<b>Sel, poivre du moulin</b>	

## Les étapes de la recette

- Ouvrir le pain panini sur un côté dans le sens de la longueur.
- Garnir avec les courgettes, les tranches de chorizo et les Tranches de Taleggio AOP IQF Maestrella.
- Assaisonner avec l'huile d'olive, le sel, le poivre et le cerfeuil.
- Cuire le panini selon l'équipement pendant quelques minutes, parsemer de roquette fraîche et servir chaud.

## Pour réaliser cette recette



IQF Tranche de Taleggio AOP

Retrouvez toutes nos idées recettes sur :

[www.eurialfoodservice-industry.fr](http://www.eurialfoodservice-industry.fr)