



Grilled Cheese Sandwich con confettura di cipolle e pere

Per il panino:

- 1 pezzo di pane bio del forno a legna
- 4 fette di prosciutto cotto in crosta
- 100g di formaggio dolce
- 1 cucchiaio di senape
- 30g di burro
- 2 cucchiaini di confettura di cipolle

Per la confettura di cipolle:

- 30g di burro
- 2 cipolle
- 1 pera
- 100g di succo di mela

Preparazione:

1. Preparare la confettura di cipolle:

- Tritare finemente le cipolle e farle soffriggere in 30g di burro a fuoco medio fino a quando saranno morbide e leggermente caramellate.
- Tagliare la pera a pezzetti e aggiungerla alle cipolle. Deglassare con il succo di mela e ridurre il composto a fuoco lento fino a raggiungere una consistenza sciropposa.

2. Tostiera:

- Preriscaldare la tostiera e, se necessario, ungerla leggermente.
- Inserire il panino nella tostiera e chiudere. A seconda dell'apparecchio, tostare per circa 3 a 5 minuti, finché il pane non sarà dorato e croccante e il formaggio non si sarà sciolto.