

# Panini cornetti alla caprese con pesto



Con soli 15 minuti di preparazione, questa ricetta è perfetta quando non c'è tempo per cucinare. La salsa al pesto fatta in casa dà al piatto quel qualcosa in più e aggiunge un tocco di sapore casalingo. I panini alla caprese devono essere consumati il più possibile freschi, perché i cornetti si impregnano rapidamente di liquidi e diventano mollicci.

Consiglio: la quantità di pesto da preparare è leggermente superiore a quella necessaria per i panini. Il resto può essere utilizzato per la pasta, come condimento per la pizza o la frittata, ad esempio, o semplicemente gustato come crema da spalmare sul pane.

## Salsa al pesto

- 0,6 dl d'olio d'oliva
- 0,2 dl d'acqua
- 60 g di pistacchi salati, senza buccia
- ½ spicchio d'aglio
- 20 g di basilico fresco, senza gambi
- Un po' di sale a piacere

## Panini

- 4 cornetti di Sils grandi
- 200 g di mozzarella a fette sottili
- Alcune foglie di basilico
- Un po' di crema balsamica
- Una presa di sale
- Pepe nero
- 1½-2 pomodori, tagliati a fette sottili
- Un po' di rucola

## Salsa al pesto

1. Frullare tutti gli ingredienti e condire a piacere.

## Panini

1. Tagliare i cornetti a metà nel senso della lunghezza e spalmare entrambe le superfici tagliate con la salsa al pesto.
2. Ricoprire con la mozzarella e le foglie di basilico. Irrorare con la crema di balsamico e condire leggermente con sale e

pepe. Quindi, completare con fette di pomodoro e rucola.

**Durata della preparazione: circa 15 minuti**