

# Panini de Espinacas y Alcachofas



4  
PERSONAS



40  
MINUTOS



FÁCIL

## Ingredientes

- 150 g de espinacas Freshona
- Sal
- 5 corazones de alcachofa Freshona
- 125 g de *mozzarella* fresca
- 4 rebanadas de pan de sándwich 8 cereales Certossa
- Salsa de tomate
- Pimienta
- Tomillo
- Aceite de oliva

1



Cocemos las espinacas en agua hirviendo con sal y las escurrimos.

2



Cortamos los corazones de alcachofa en cuartos y la *mozzarella* en dados.

3



Montamos el *panini*: en la base del pan untamos 1 cucharada de salsa de tomate, repartimos las espinacas, las alcachofas y el queso al gusto.

4



Aromatizamos con pimienta y tomillo. Añadimos un poquito de aceite, hornearnos a 180 °C durante 20 minutos y... ¡a disfrutar!