

# Sandwich spinaci e carciofini – Shameless



In *I Am A Storm* il neo cuoco del Patsy's Pie fa assaggiare a **Fiona** un nuovo panino: **sandwich spinaci e carciofini** con formaggio al pepe.

Il panino è il cibo americano perfetto, ogni cittadino statunitense ne mangia almeno 200 l'anno.

L'invenzione del sandwich non è americana (a questo [link](#) trovate la storia) ma negli USA ha avuto un'enorme diffusione tanto da essere considerato oggi la quintessenza della cucina americana. Del resto panini si adattano perfettamente all'abitudine americana di mangiare velocemente, senza perdere tempo con i convenevoli della tavola.



Nella quarta puntata della settima stagione **Fiona**, dopo la batosta di **Sean**, decide di dedicarsi totalmente al rilancio del **Patsy's Pie**. Assume nuove cameriere e con loro decide di organizzare una **festa** per

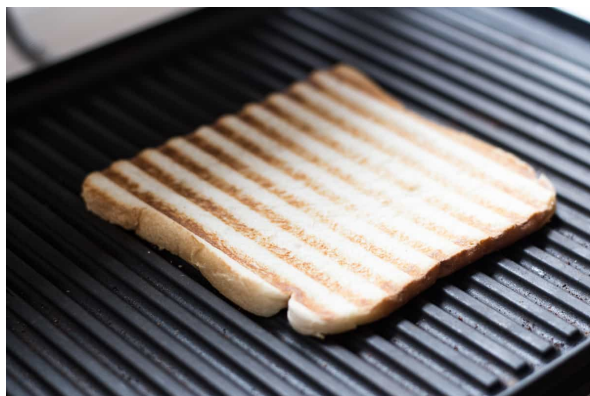
l'apertura della tavola calda tutta la notte. Cambia anche cuoco e gli chiede di rinnovare il menù, tra le sue proposte ecco questo particolare **sandwich ai spinaci e carciofini** con formaggio al pepe e pane tostato che abbiamo voluto provare. La festa è un grande successo, tutti i Gallagher vi partecipano e il locale riparte alla grande.

**Ingredienti per 4 sandwich**  
**-Ricetta provata e mangiata!**



*Pane per tramezzini 8 fette*  
*Spinacino 200 gr*  
*Carciofini sott'olio 8*  
*Formaggio da fondere 200 gr*  
*Pepe in grani q.b.*

Lavate ed asciugate lo spinacino.  
Tagliate in 2 o in 4 i carciofini.  
Tagliate a fettine il formaggio.



Tostate il pane.  
Posizionate su 4 fette una fettina di formaggio e posizionate sotto il grill per qualche secondo in modo che si sciolga.

Componete i sandwich aggiungendo i carciofini, lo spinacino e il pepe in grani.

Servite immediatamente.

### **Consigli**

- Potete condire lo spinacino con olio e limone
- Preferite pane per tramezzini, ma potete utilizzare qualsiasi

pane di vostra preferenza

- Lo spinacino è più tenero delle foglie di spinaci

