

ANTIPASTI

Club sandwich al pollo

DOSI

6 persone

PREPARAZIONE

20 min

COTTURA

4 min

Ingredienti per 6 persone

Pane a cassetta	9 fette
Pollo arrosto	1/2
Bacon	6 fettine
Insalata lattuga	6 foglie
Pomodori sodi maturi	4
Maionese leggera	4 cucchiaini
Paprica dolce (facoltativo)	1 pizzico
Burro	1 cucchiaino
Sale	

Preparazione

- 1 Disossate il pollo, spellatelo e riducete la carne a pezzetti. Lavate le foglie di lattuga e asciugatele accuratamente. Lavate i pomodori e affettateli.
- 2 Eliminate la crosta del pane a cassetta. Imburrate leggermente le fette di pane. Tostatele nel forno già caldo a circa 100 gradi pochi minuti per parte, giusto il tempo che prendano un bel colore dorato.
- 3 Assicuratevi che all'interno le fette restino morbide. Mettete il bacon in una padella antiaderente senza condimento. Rosolatelo a fiamma viva finché è dorato e croccante.
- 4 Al termine, sgocciolatelo su un foglio di carta assorbente. Passate alla farcitura: ogni sandwich sarà composto da tre strati di pane. Distribuite sui primi due i pezzetti di pollo con un po' di sale e di paprica.
- 5 Aggiungete a ogni strato un po' di maionese, le fettine di pomodoro, ancora maionese, il bacon sbriciolato e le foglie di lattuga. Dividete delicatamente in due ogni sandwich e servite.