



Ricetta con Sandwich di Grano Duro Dailybread

Chicken Club Sandwich

Ingredienti

- Ingredienti per 2 persone
- 6 fette di pane sandwich di grano duro
- 200/250 g di petto di pollo tagliato a fette sottili
- 12 fette di pancetta
- 12 fette sottili di formaggio (a temperatura ambiente)
- 10 foglie di lattuga
- 1 pomodoro cuore di bue medio
- 6 fette di zucchina grigliata
- maionese q.b.

Preparazione

Lava bene l'insalata ed il pomodoro e tampona la verdura con la carta da cucina. Nel frattempo griglia le fette di zucchina. Dopodiché griglia le fettine di pollo in una padella antiaderente.

In un'altra padella antiaderente fai rosolare la pancetta finché non diventa bella croccante.

Nel frattempo tosta il pane da sandwich di grano duro in forno a 180° fino ad ottenere una leggera doratura.

Su una fetta di pane tostato spalma uno strato leggero di maionese. Adagia poi sopra: una fetta sottile di formaggio a temperatura ambiente, una foglia di lattuga, una zucchina grigliata, una fetta di pollo, il pomodoro e una fetta di pancetta. Chiudi il panino con una fetta di pane tostato e ripeti l'operazione un'altra volta fino a creare un secondo strato che chiuderai con una terza fetta di pane tostato.

Infine, taglia a metà il panino, seguendo la diagonale.

Procedi in questo modo anche per farcire il secondo Chicken Club Sandwich.

Oggi vogliamo deliziare il tuo palato con la ricetta del Chicken Club Sandwich. Un **piatto completo e succulento** a base di petto di pollo, lattuga, pomodori, pancetta e maionese. Noi abbiamo aggiunto anche sottili fette di formaggio e le zucchine grigliate per dare ancora più gusto a questa apoteosi di sapori, tanto **apprezzata da grandi e piccoli**. Si tratta di un panino da poter degustare in **pausa pranzo** o da proporre ai più piccoli **come cena**.