

TRAMEZZINI DI POLLO

Ingredienti per 4 persone:

- 12 fette di pane a cassetta,
- 90 g di burro,
- senape,
- sale,
- petto di pollo arrosto,
- 4 fette di prosciutto cotto,
- 1 pomodoro,
- insalata lattuga,
- 4 fette di formaggio groviera.

Lavorate a spuma il burro con un po' di sale e un cucchiaino di senape e spalmatelo sulla superficie delle fette di pane. Su sei di queste mettete il pollo tagliato a listarelle, una rondella di pomodoro, una foglia di lattuga, coprite con una fetta di pane; sopra alternate formaggio, prosciutto cotto, pomodoro e una foglia di lattuga. Ricoprite con un'altra fetta di pane. Premete bene i tramezzini, avvolgeteli in un foglio di carta oleata e poi in un tovagliolo umido per mantenerli morbidi