

CLUB SANDWICH AL POLLO

Ingredienti per 6 persone:

- 9 fette di pane a cassetta
- 1/2 pollo arrosto
- 6 fettine di bacon
- 6 foglie di insalata lattuga
- 4 pomodori sodi maturi
- 4 cucchiaini di maionese leggera
- 1 pizzico di paprica dolce (facoltativo)
- 1 cucchiaio di burro
- sale

Disossate il pollo, spellatelo e riducete la carne a pezzetti.

Lavate le foglie di lattuga e asciugatele accuratamente.

Lavate i pomodori e affettateli.

Eliminate la crosta del pane a cassetta.

Imburrate leggermente le fette di pane.

Tostatele nel forno già caldo a circa 100° pochi minuti per parte, giusto il tempo che prendano un bel colore dorato.

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.

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.

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.