

Club sandwich



Tempo preparazione:
5 minuti

Tempo di cottura:
5 minuti

Dosatura:
Per 1 persone

Elenco ingredienti

3 fette di pancetta magra affumicata
3 fette di pane ai cereali
2 manciate di rucola selvatica
1 petto di pollo cotto, senza pelle
30ml (2 cucchiari) salsa Caesar
4 fette di pomodoro"

Istruzioni per la preparazione

1. Grigliare la pancetta nel grill caldo finché non è croccante. Nel frattempo sistemare una fetta di pane nella griglia e la ripongo nel tostapane, regolando i lati.
2. Tostare con la temperatura ALTO a livello n. 3, fino alla doratura. Togliere dal fuoco.
3. Farcire una seconda fetta di pane sulla parte superiore con una manciata di rucola, fettine di pollo e condire la metà con la salsa Cesar. Farcire la fetta di pane tostato con la pancetta affumicata, i pomodorini, la rucola, e ricoprire con la fetta di



pane, premendo bene.

4. Sistemare il panino nella griglia e chiudere insieme premendo bene e poi inserire nel tostapane, regolando le parti da tostare, se necessario.

5. Tostare su temperatura BASSA a livello n ° 8, fino alla doratura."