

**EDNA**Tiefkühlbackwaren · Bakery Products
Produits boulangers · Prodotti da forno

Ciabatta con pollo al curry, mela e crema all'avocado

Ingredienti:

- Ciabatta per sandwich (art. 937)
- 30 g formaggio fresco
- 5 g curry
- 10 ml miele
- 40 g avokado a dadini
- 150 g petto di pollo
- 1 punta di coltello di polvere di chili
- 60 g mela
- 10 g mandorle a scaglie
- 5 g spinaci
- sale e e pepe

Preparazione:

Cuocere la ciabatta seguendo le istruzioni e lasciarla raffreddare.

Preparare una crema con il formaggio fresco, i dadini di avocado ed un po' di chili. Salare e pepare. Lavare gli spinaci e asciugarli tamponando. Cospargere l'affettato di pollo con il miele e marinare con curry, chili, pepe e sale. Mettere infine il pollo per circa 12 minuti in forno a 160° C e lasciarlo poi raffreddare. Sbucciare nel frattempo la mela e tagliarla a dadini. Spolverarli con un po' di curry e marinarli con il sugo di cottura del pollo. Tagliare il sandwich e cospargerlo da ambo i lati con la crema al formaggio fresco e avocado. Porre gli spinaci sulla parte inferiore del panino ed aggiungere le fette di pollo e i dadini di mela. Cospargere con le mandorle a scaglie e chiudere con la parte superiore del panino. Porzionare a piacere.

Qui troverete altre ricette:

www.edna.ch/ricette