

SUGGERIMENTO: ideale per i fan del burger che desiderano uno snack leggero.



Caesar's Salad Chicken Burger

Burger con petto di pollo, parmigiano e maionese

Per 10 Burger:

.....
10 Sourdough Burger, art. 1364
300 g parmigiano a pezzi
200 g maionese
2 spicchi d'aglio
200 g panna acida
3 cucchiaini di aceto di vino bianco
1 cucchiaino di salsa Worcester
1.800 g petto di pollo
20 foglie d'insalata romana

- ❶ Tagliare a scaglie la metà del parmigiano e grattugiare l'altra metà.
- ❷ Preparare una salsa con l'aglio, la maionese, la panna acida, l'aceto, la salsa Worcester ed il parmigiano. Salare e pepare.
- ❸ Cuocere il petto di pollo e tagliarlo in modo obliquo.
- ❹ Arrostire la parte interna del panino. Farcire la parte inferiore con la salsa Worcester l'insalata e la carne. Chiudere con uno strato di salsa e il parmigiano. Infine chiudere il panino.