

SUGGERIMENTO: Invece dell'affettato di pollo, si può usare anche del petto di pollo fresco (5 fette da 140 g). Cuocerlo e tagliarlo a fette di circa 5 mm.



Panino Baguette Croccante con petto di pollo e fragole

Per 10 sandwich:

.....
10 panini baguettè croccanti,
art. 565
300 g formaggio fresco
200 g fragole fresche
2 cucchiari di pepe verde in
salamoia
450 g affettato di petto di
pollo
80 g di yogurt al naturale
20 foglie d' insalata romana

- ❶ Lavare l'insalata e le fragole e tagliare le fragole a fette. Tritare il pepe verde e mescolarlo con il formaggio fresco per creare una crema. Salare a piacere.
- ❷ Cuocere i panini in forno e lasciarli raffreddare. Tagliarlo a metà e cospargerlo di crema al formaggio fresco. Aggiungerele l'insalata, il petto di pollo.
- ❸ Decorare il sandwich con le fragole a fette e chiudere il panino, ponendo la parte superiore leggermente in diagonale.