

ANTIPASTI E SNACK

GranBauletto Salutistico

DOSI PER: 1 pezzi DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 5 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

GRANBAULETTO RUSTICO 2 fette

PETTO DI POLLO arrosto - 200 gr

ZUCCHINE 1

POMODORI PICCADILLY 4

BASILICO 4 foglie

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 2
cucchiaini da tavola

SALE

Il panino GranBauletto Salutistico è proprio ciò che ci vuole quando si ha voglia di un pranzo veloce, leggero e relizzato con ingredienti genuini.

Il pane GranBauletto Rustico è ciò che ci vuole quando si vuole dare sapore ad un panino realizzato con ingredienti semplici e dal sapore delicato.

PREPARAZIONE

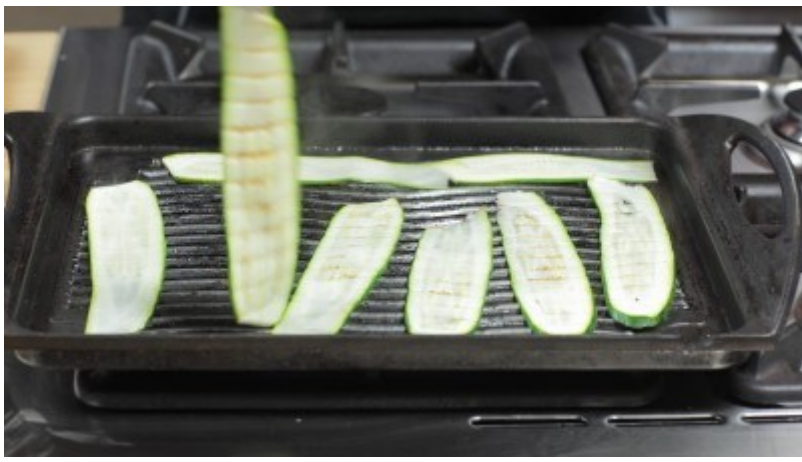
1 Lavate, spuntate ed affettate la zuccina molto finemente con la mandolina.



2 Nel frattempo avrete scaldato molto bene una griglia in ghisa.

Disponete le fette di zucchini sulla griglia e grigliatele prima da una parte, poi dall'altra.





3 Mentre le zucchine sono sulla griglia, lavate e realizzate una dadolata di pomodorini.

Riunite i pomodorini in una ciotola e conditeli con le foglie di basilico spezzettate a mano, olio extravergine d'oliva e sale.





- 4 Togliete le zucchine dalla griglia e disponetele in un piatto. Scaloppate il petto di pollo a disposizione.



- 5 Ponete le fette di GranBauletto Rustico sulla griglia ancora rovente e fatelo tostare leggermente da entrambi i lati.



- 6 A questo punto avete preparato tutti i componenti del panino salutistico, dovrete semplicemente comporlo: distribuite su di una fetta di GranBauletto un cucchiaio abbondante di dadolata di pomodoro.



- 7 Posizionate le fette di petto di pollo arrosto sopra la dadolata di pomodorini e coprite tutto con uno strato di zucchine grigliate.





- 8 Distribuite altri pomodorini a dadini sopra le zucchine e chiudete il tutto con la seconda fetta di pane.



- 9 Utilizzate due stecchini decorativi per tenere fermo il panino e buon appetito!

