

ANTIPASTI E SNACK

Panino con pollo, avocado e salsa rosa

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 10 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Il panino con pollo, avocado e salsa rosa è buono sempre, in qualunque occasione. Perfetto come spuntino, stuzzicante per una cena tra amici, e se tagliato a tocchetti diventa un finger food perfetto. L'avocado poi, unito al pollo si esalta alla perfezione, la salsa rosa dà quella marcia in più che rende il tutto ancora più saporito! Provate questa ricetta facile e sfiziosa! Se amate l'avocado, tanto quanto l'amiamo noi, vi proponiamo anche quest'altra proposta: provate questo [cocktail di gamberi ricco!](#)

INGREDIENTI

PETTO DI POLLO 500 gr
BAGUETTE 2
AVOCADO 1
MAIONESE 200 gr
KETCHUP 60 gr
SALSA WORCESTERSHIRE 3 gocce
POMODORO DA INSALATA 2
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Il panino con pollo, avocado e salsa rosa è una vera squisitezza e prepararlo è semplicissimo.

Partite dal pollo: ripulite il petto di pollo da eventuali ossicini, cartilagini e grasso, quindi affettatelo in fette non troppo sottili.

Scaldare molto bene una griglia possibilmente in ghisa, quindi allineate le fette di pollo.

2 Girate le fette dopo 2-3 minuti di cottura, quindi salate, pepate e condite con un giro d'olio extravergine d'oliva e lasciate terminare la cottura delle fette di pollo per un altro paio di minuti.

A cottura ultimata, mettete le fette di pollo da parte a riposare.

3 Nella stessa griglia che avete usato per il petto di pollo, mettete le baguette aperte a metà affinché si abbrustoliscono leggermente all'interno, considerate di lasciarvele circa un minuto.

4 Pulite, quindi, l'avocado: rimuovete il nocciolo centrale e la buccia esterna, quindi affettatelo e mettetelo da parte.

Procedete con la preparazione anche dei pomodori: lavateli, divideteli a metà, quindi affettateli.

5 Altro passaggio molto importante: la preparazione della salsa rosa che vi consigliamo vivamente di preparare da voi a casa cosicché possiate dosarne il sapore combinando gli ingredienti in base ai vostri gusti.

Non dovrete far altro che mescolare la maionese con il ketchup e la salsa worcestershire. Le dosi date sono indicative e rispecchiano il nostro gusto, assaggiate per realizzare la salsa rosa in base al vostro gusto.

6 Ora avete tutti gli ingredienti pronti per confezionare il vostro panino: spalmate un po' di salsa rosa sulla base di pane, quindi disponete sopra delle fette d'avocado, successivamente il pollo che avrete affettato con tagli diagonali, le fette di pomodoro ed in fine ancora un po' di salsa rosa.

Non vi resta che chiudere i panini con la parte superiore di pane e servirli in tavola con abbondante carta da cucina....perchè con questo panino ci si sporca sicuramente!