

ANTIPASTI E SNACK

Panino con pollo con salsa piccante

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Avete presente quelle serate in cui non vi fa voglia di stare ai fornelli oppure quelle in cui volete concedervi qualcosa di sfizioso magari stando davanti alla tv a vedere un bel film? Bene, allora noi abbiamo una proposta che non dovete assolutamente farvi scappare: il panino con pollo piccante è davvero la soluzione perfetta alle vostre esigenze. Buono, croccante e con quel gusto pungente proprio eccezionale vi piacerà sin dal primo morso! Scommettiamo che diverrà presto uno dei vostri panini preferiti?

Provate questa ricetta e fateci sapere se vi è piaciuta, diverrà uno dei vostri panini preferiti!

Se amate poi in maniera particolare i panini, non

perderti questi abbinamenti:

la nostra versione gourmet con [avocado e gamberi](#)

il panino con [pollo, scamorza e senape](#)

la nostra specialità con [pollo e cipolle caramellate](#)
[panino pollo e verdure](#), un grande classico!

INGREDIENTI

PETTO DI POLLO 500 gr

BAGUETTE 2

SPICCHIO DI AGLIO 1

PEPERONCINO ROSSO PICCANTE secco -
1

POMODORO PELATO 250 gr

ACETO DI VINO BIANCO ½ bicchieri

ZUCCHERO 10 gr

PEPERONE ROSSO falda - 1

PEPERONE GIALLO falda - 1

CAVOLO CAPPuccio viola - 2 foglie

CAVOLO CAPPuccio bianco - 2 foglie

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE

PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Per preparare un panino con pollo piccante da leccarsi i baffi dovrete iniziare col preparare il petto di pollo: rimuovete gli eventuali ossicini, il grasso e eventuali scarti, quindi affettatelo non troppo sottile per garantire una certa umidità anche dopo la cottura.

2 Scaldate molto bene una griglia in ghisa, se non l'avete in ghisa va benissimo qualsiasi altra griglia e non appena sarà quasi rovente, allineate le fettine di pollo. Cuocete il petto di pollo circa 3 minuti da un lato e 2 minuti dall'altro ricordandovi di condire ciascun lato con sale, pepe e olio extravergine d'oliva.

Una volta cotto il pollo, mettetelo da parte.

3 Utilizzate la stessa griglia per tostare le baguette che avrete aperto a metà per il lungo, giusto un minutino, il tempo di farlo scaldare e far apparire le classiche righe tipiche della grigliatura.

4 Ora scaldate un bel giro d'olio extravergine d'oliva in una padella, aggiungete uno spicchio d'aglio affettato molto sottile ed il peperoncino spezzettato con tutti i semi. Aggiungete il pomodoro pelato e l'aceto e fate cuocere fino a che tutto l'aceto non sarà evaporato e la salsa non si sia giustamente ridotta.

5 Salate e aggiungete lo zucchero e fate cuocere ancora qualche minuto. Trasferite il tutto in un bicchiere adatto per un frullatore ad immersione e frullate tutto.

Unite le falde di peperoni tagliate a listarelle piuttosto fini.

6 Ora avete tutti gli elementi per preparare i vostri panini: distribuite un po' di salsa sulla parte inferiore della baguette, realizzate uno strato con il cavolo viola, uno strato con il petto di pollo grigliato e uno strato di cavolo bianco, condite con olio, sale e pepe.

Aggiungete un altro po' di salsa a piacere e chiudete con la parte superiore della baguette.

Servite i panini in tavola.