

SECONDI PIATTI

Club sandwich

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [4 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

PANE BIANCO IN CASSETTA fette - 12

FESA DI TACCHINO A FETTE 300 gr

POMODORI a fette - 2

ROBIOLA 100 gr

MAIONESE

SENAPE

LATTUGA ICEBERG O CAPPUCINA

SALE

Se amate preparare per voi e per i vostri amici qualcosa di speciale e simpatico questa è la ricetta che fa per voi! Si tratta di una preparazione semplice ma che con i nostri consigli risulta perfetta! Il club sandwich, è l'ideale per un pranzo veloce, come work-food o, perché no, se avete voglia di un pasto completo sfizioso e fresco, tra due fette di pane! Amate i panini? Provate anche questo con il [pollo](#) buono e light!

PREPARAZIONE

1 Grigliate le fette di pane fino a renderle dorate.



2 Distribuite su quattro fette di pane un cucchiaino colmo di maionese.



3 Distribuite su altre quattro fette di pane un cucchiaino di senape.



4 Coprite lo strato di maionese con una o due fette di fesa di tacchino affettata.



5 Mettete una bella fetta di pomodoro sulla fesa di tacchino e conditele con un pizzico di sale, continuate con uno strato di insalata iceberg.



6 A questo punto spalmate della robiola sulle ultime quattro fette di pane rimaste ed utilizzatele per chiudere la prima parte del club sandwich prestando attenzione a rivolgere il lato con la robiola verso l'alto.



- 7 Coprite lo strato di robiola con altra fesa di tacchino, una fetta di pomodoro che dovrete salare e uno strato di insalata iceberg.



- 8 I sandwich sarebbero pronti ma per servirli nel modo più classico vanno tagliati a metà diagonalmente, per far questo è necessario fermare i molti strati con degli stecchini sufficientemente lunghi.



9 Servite immediatamente.