

ANTIPASTI E SNACK

GranBauletto Esagerato

di: *Cookaround*

DOSI PER: 1 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 10 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

GRANBAULETTO RUSTICO 3 fette
PETTO DI TACCHINO AFFETTATO
ARROSTITO 100 gr
POMODORI 1
LATTUGA 50 gr
FORMAGGIO SPALMABILE 100 gr
SENAPE 1 cucchiaino da tavola
MAIONESE 1 cucchiaino da tavola

Siete di fretta ma non ne potete più del solito panino? Noi abbiamo pensato ad un club sandwich speciale: il nostro GranBauletto Esagerato.

Abbiamo pensato di utilizzare il GranBauletto Rustico che con il sapore ricco grazie alla presenza della farina di segale e dei semi di girasole, sesamo e lino, rende il nostro club sandwich davvero degno di un pranzo da re! Veloce e gustosissimo allo stesso tempo.

PREPARAZIONE

- 1 Per prima cosa fate scaldare molto bene una griglia in ghisa e fatevi tostare il pane. Se preferite potete procedere, ottenendo un risultato altrettanto gradevole, usando un tostapane.



- 2 Mentre il pane si tosta, preparate gli altri ingredienti: lavate l'insalata e lavate ed affettate i pomodori.



- 3 Posizionate sul piano di lavoro la prima fetta di pane e distribuitevi un velo di maionese.



- 4 Disponete due fette di tacchino sulla fetta di pane piegandole creando un po' di volume o, se preferite, anche semplicemente stese sul pane.



- 5 Posizionate le fette di pomodoro in modo uniforme e salate leggermente.





6 Realizzate uno strato con la lattuga.



7 Spalmate del formaggio fresco spalmabile su un'altra fetta di pane tostato e posizionate quest'ultima in modo tale che il lato con il formaggio sia rivolto verso l'alto.





8 Riprendete la composizione del panino con uno strato di tacchino e procedete in ordine come nella prima parte con i pomodori e l'insalata.





- 9 Spalmate, infine, un velo di senape sull'ultima fetta di pane e posizionatela in modo tale che il lato con la senape sia rivolto verso il basso.

Fissate il panino con degli stecchini decorativi e servitelo tal quale o tagliato a metà per la diagonale.



