

ANTIPASTI E SNACK

Panino con pollo scamorza e senape

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Che buono questo Panino con pollo scamorza e senape, davvero strepitoso in effetti!

Se avete organizzato una serata tra amici, magari da trascorrere sul divano davanti a una maratona di serie tv, vi diamo un'idea gustosa per la cena: **panino al pollo, scamorza e senape**, un mix davvero eccezionale di ingredienti rendono questo piatto davvero eccellente e irresistibile. Come tutti i panini richiede poco impegno ma vi assicuriamo che il risultato è favoloso. E se amate molto come noi queste proposte ma dovete restare più sul leggero, vi invitiamo a realizzare anche questo panino al pollo **light**, ricco di gusto anch'esso! Volete conoscere tutti i trucchi per prepararlo? Se volete

sapere come si fa il panino al pollo, scamorza e senape seguite i nostri consigli!

INGREDIENTI

PETTO DI POLLO 500 gr

BAGUETTE 2

SCAMORZA 200 gr

CETRIOLINI SOTTACETO 60 gr

SENAPE ALL'ANTICA a piacere - 200 gr

INSALATA

SALE

PEPE

PREPARAZIONE

1 Per preparare un panino al pollo, scamorza e senape strepitoso dovrete come prima cosa pensare al petto di pollo: dovrete eliminare eventuali ossicini, tendini e grasso, quindi dovrete affettarlo non troppo sottile per conservarne l'umidità anche dopo la cottura.

2 Scaldate molto bene una griglia, preferibilmente in ghisa, sul fuoco, quindi allineate le fettine di pollo sulla griglia e fate cuocere per circa 3 minuti da una parte e 2 dall'altra evitando di cuocerle troppo.

Condite con sale, pepe e olio extravergine d'oliva su ogni lato dopo averle girate.

Una volta cotte, togliete le fette di petto di pollo dal fuoco e mettetele da parte.

3 Fate tostare le baguette aperte in due per il lungo sulla stessa griglia rovente utilizzata per cuocere il pollo. Considerate di lasciarvele per circa un minuto a fuoco vivace.

4 A questo punto avete tutto per confezionare i vostri panini: distribuite sulla parte

inferiore della baguette uno strato di senape antica (à l'ancienne), posizionate il pollo che avrete tagliato a fette con taglio diagonale per fare le fette più carine e uno strato di scamorza affettata finemente.

5 Ripassate il tutto in forno sotto il grill per un paio di minuti, giusto il tempo di far fondere la scamorza.

6 Togliete il panino dal forno, ultimatelo con foglioline di insalata fresca, cetriolini tagliati a metà e ancora un po' di senape, a piacere.

Chiudete il panino con la parte superiore della baguette e servite in tavola.