

ANTIPASTI E SNACK

Sandwich con pollo e salsa al curry

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *5 min* COTTURA: *10 min* COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

BAGUETTE 2

PETTO DI POLLO 8 fette

POMODORI 2

INSALATA RICCIA

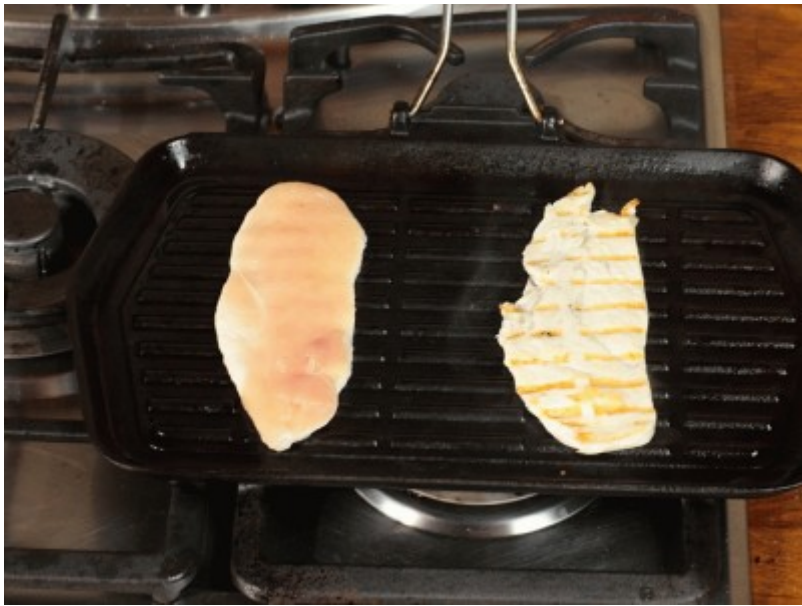
SALSA AL CURRY Salsa al Curry Calvé -

SALE ROSSO

Un sandwich con pollo e salsa al curry per spezzare la fame a metà mattina o metà pomeriggio: in versione mini sono perfetti per buffet e aperitivo ma sono anche una ottima variante per il work food di ogni giorno!

PREPARAZIONE

- 1 Scaldate molto bene una griglia in ghisa sul fuoco alto. Mentre la griglia si scalda, preparatevi le fettine di pollo ripulendole e sistemandone i bordi.
Non appena la griglia in ghisa sarà pressoché rovente, metteteci le fettine di pollo e fatele grigliare.



- 2 Via via che le fettine saranno pronte, salatele con del sale rosso e mettetele da parte al caldo.
Tagliate le baguette a metà apritele orizzontalmente, quindi ponete le fette di baguette sulla griglia ancora rovente così da farle abbrustolire leggermente.



- 3** A questo punto non vi resta che prepararvi le fette di pomodoro e le foglie di insalata. Spalmate una generosa quantità di Salsa al Curry Calvè su ciascuna fetta di pane.



- 4** Disponete due fettine di pollo su quattro fette di baguette e le fette di pomodoro sulle altre quattro fette di pane.



- 5** Sistemate le foglie d'insalata sul pollo e chiudere i sandwich accoppiando le fette di baguette con pollo e insalata con quelle con il pomodoro.