

Momenti di piacere con Brunos

Sandwich di pollo e lattuga



30 minuti



4 porzioni

Ingredienti

2 dl circa	di salsa per insalata Bruno's Francese
300 g	carne di pollo cotta e filettata
8 fette	pane per toast
150 g	formaggio erborinato
2 cespi	lattuga
1 pezzo	carota
20 g	senape
	sale e pepe

Un sandwich gustoso e salutare perfetto come spuntino. È possibile mettere un po' di salsa per insalata Bruno's Francese in una ciotolina come dip.

Preparazione

1. Mettere il pollo a filetti in una ciotola. 2. Tagliare metà cespo di lattuga e le carote a strisce sottili e metterle in una ciotola a marinare con 1 dl di salsa per insalata Bruno's Francese. 3. Spalmare di senape le fette di pane per toast e farcire una fetta su due con il formaggio erborinato e la miscela di pollo e lattuga e chiudere con un'altra fetta per formare un sandwich. 4. Rosolare il sandwich in padella fino a farlo diventare dorato, quindi tagliarlo a metà e disporlo su un piatto. 5. Tagliare in quattro parti il resto della lattuga, farla rosolare e usarla per decorare il piatto. 6. È possibile mettere un po' di salsa per insalata Bruno's Francese in una ciotolina come dip.

Buon appetito!



brunosbest.ch