



# Caesar's Salad chickenburger

## Burger con petto di pollo, parmigiano e maionese

Per 10 Burger:

10	Sourdough Burger, art. 1364
300 g	parmigiano a pezzi
200 g	maionese
2	spicchi d'aglio
200 g	panna acida
3	cucchiaini di aceto di vino bianco
1	cucchiaino di salsa Worcester
1.800 g	petto di pollo
20	foglie d'insalata romana

- 1 Tagliare a scaglie la metà del parmigiano e grattugiare l'altra metà.
- 2 Preparare una salsa con l'aglio, la maionese, la panna acida, l'aceto, la salsa Worcester ed il parmigiano. Salare e pepare.
- 3 Cuocere il petto di pollo e tagliarlo in modo obliquo.
- 4 Arrostire la parte interna del burger. Farcire la parte inferiore con la salsa Worcester l'insalata e la carne. Chiudere con uno strato di salsa e il parmigiano. Infine chiudere il burger.



Ideale per i fan del burger che desiderano uno snack leggero.