

SUGGERIMENTO: in alternativa si può usare anche guacamole.



Burger-Hawaii

con petto di tacchino, anans e lollo bionda

Per 10 burger:

.....
10 burger al sesamo, art. 2503
1000 g. petto di tacchino
10 fette di ananas
1 piede d'insalata
10 fette di formaggio Emmentaler
2 tuorli d'uovo
2 cucchiari aceto
125 g maionese
25 g concentrato di pomodoro
10 g zucchero
50 g cetriolini
1 cipolla piccola, tagliata
finemente
Sale, pepe, paprica

- ❶ Lasciar scongelare i panini e metterli poi in forno preriscaldato a 180° C, per 5-8 minuti.
- ❷ Rosolare i petti di tacchino, a fuoco medio, per 4-5 minuti da ambo i lati.
- ❸ Mescolare i tuorli d'uovo con aceto, maionese, concentrato di pomodoro e zucchero. Tagliare a pezzetti i cetriolini, le cipolle, unirli alla salsa ed insaporire a piacere con sale, pepe e paprica.
- ❹ Farcire quindi la parte inferiore del panino con l'insalata, il tacchino, l'ananas ed il formaggio. Aggiungere la salsa, chiudere il sandwich e servire.