



Sandwich pollo-cocco con yogurt panna-cetrioli

Per 10 sandwich:

.....

**10 pz. Pane arabo tipo turco,
art. 514**

500 g yogurt turco

200 g cetriolo a fettine

150 g cipolle a dadini

2 cetrioli

50 ml aceto di mele

10 ml olio di sesamo

100 g germogli

1.500 g petti di pollo

150 g cocco in scaglie

10 tuorli

olio

pepe, sale

.....

- 1 Cuocere il pane in forno, senza scongelare a 180°C per circa 15 minuti, poi tagliare.
- 2 Mescolare lo yogurt, i cetrioli e le cipolle. Salare e pepare.
- 3 Tagliare i cetrioli e sbucciarli. Marinarli con il resto degli ingredienti. Lasciar riposare 1 ora.
- 4 Salare e pepare. Rosolare la carne da ambo i lati per circa 4 minuti. Spalmare poi con il tuorlo ed aggiungere le scaglie di cocco. Cuocere in forno per circa 7 minuti, a 160°C.
- 5 Spalmare il pane con lo yogurt ed aggiungere il petto di pollo. Porre i cetrioli nel mezzo ed i germogli come decorazione.