



SUGGERIMENTO: al posto degli spinaci, si può utilizzare anche delle foglie di insalata o del soncino.

Sandwich esotico con petto di pollo, melagrano e mango

Per 10 sandwich:

.....
10 panini „Farmer“, art. 708
600 g petto di pollo
600 g spinaci a foglia piccola
80 g insalata di carote
80 g mango a pezzetti
80 g chicchi di melagrano
80 g chips di cocco essiccato
200 g formaggio fresco
spalmabile
5 cucchiaini da cucina di senape
semipiccante
2 ½ cucchiaini da cucina al curry

- ❶ Infornare i panini, senza scongelarli, e cuocerli con il vapore ad una temperatura di 200 - 250° C per circa 12 - 15 minuti.
- ❷ Nel frattempo tagliare in fette sottili i filetti di pollo e insaporiteli a piacere. Successivamente scaldare dell'olio in una padella e rosolare a fiamma viva il pollo da entrambe le parti.
- ❸ Lavare gli spinaci e lasciarli scolare. Lavare le carote, pelarle e tagliarle a julienne. Tagliare il mango a fette. Sgranare il melagrano sotto l'acqua corrente.
- ❹ Creare un'emulsione con il formaggio fresco, la senape e il curry. Tagliare orizzontalmente il panino in due parti e spalmarli con l'emulsione ottenuta. Farcire con i restanti ingredienti, chiudere il sandwich con la parte superiore del pane e servire.