



## LE RICETTE DELLO CHEF ALESSANDRO BORGHESE



### CLUB SANDWICH BORGHY STYLE

Una merenda specktacolare.

Il club sandwich secondo Alessandro Borghese è un'esplosione di sapori. Una merenda in grado di soddisfare i golosi più difficili che troveranno pane (e Speck) per i loro denti.

- Occasione Merenda
- Difficoltà Media
- Tempo di preparazione 25'
- Tempo di cottura 10'
- Tempo totale 35'
- Dosi per 2 persone

### INGREDIENTI

- 6 Fette di pane nero ai cereali
- 100 gr Speck Senfter Mille Idee
- 1 Pomodoro ramato
- 2 Uovo sodo
- 160 gr Petto di pollo 160
- 4 Foglie di lattuga
- Qb Senape
- Qb Olio EVO
- Qb Sale
- Qb Pepe
- 240 gr Olio di semi (per maionese)
- 2 Uova (per maionese)
- Qb Limone (per maionese)

### PREPARAZIONE

- STEP 1** Inizia preparando la maionese con uova, olio di semi e limone. Se hai paura di farla impazzire... comprala in vasetto o tubetto!
- STEP 2** Immergi delicatamente le uova in un pentolino con acqua fredda e un pizzico di sale. Porta a ebollizione l'acqua e fai rassodare le uova. Una volta pronte sbucciale e tagliale a fette sottili.
- STEP 3** Prendi del pane nero ai cereali, taglialo a fette un po' spesse e fallo tostare per bene. In alternativa puoi utilizzare del pane in cassetta già affettato.
- STEP 4** Prendi le fette di Speck Senfter Mille Idee, tagliale a metà e falle cuocere in padella fino a renderle croccanti. Ora fai rosolare il petto di pollo in padella.
- STEP 5** Intanto prepara lava la lattuga e sfogliala scegliendo le foglie più tenere, poi taglia il pomodoro a fette.
- STEP 6** Ora che tutti gli ingredienti sono pronti componi il tuo Club Sandwich Borghy Style spalmando prima la maionese sul pane tostato. Poi aggiungi le foglie di lattuga, le uova sode, il pomodoro a fette, il pollo e lo Speck. Finisci il tutto spalmando un po' di senape. Inserisci la seconda fetta di pane e ripeti tutti gli strati in ordine.
- STEP 7** Una volta completato ferma tutto con degli stecchini, taglia in quattro e preparati a morderlo!

Per questa ricetta è stato utilizzato

### Speck Senfter Milleidee

Quattro fette di Speck Senfter I.G.P.  
spesse 2 millimetri e stagionate 25 settimane.

