



## **CLUB SANDWICH**

### **Ingredienti**

Pane per tramezzini  
300g salmone affettato affumicato  
400g Bacon a fette  
300g Cetriolini in agrodolce  
300g Pomodori ramati  
200g salsa rosa  
foglie di scarola

### **Procedimento**

Togli la crosta esterna alle fette di pane quindi tostale velocemente da entrambi i lati su una bistecchiera rigata, lasciandole morbide all'interno.  
In una padella antiaderente rendi croccanti le fette di bacon e riponile su un foglio di carta assorbente per eliminare il grasso in eccesso.  
Taglia i pomodori a fette sottili e lasciale scolare su carta assorbente, dopo averle salate leggermente.  
Taglia anche i cetriolini a fette sottili nel senso della lunghezza.

### **COMPOSIZIONE**

Spalma una fetta di pane con la salsa rosa, disponi due fette di affettato di mare piegate a metà, quindi alcune fette di cetriolini, 4 fette di bacon croccante, 4 fette di pomodoro e infine un paio di foglie di scarola.

Ricopri ora con la fetta di pane intermedia, dopo averla spalmata da entrambi i lati con la salsa rosa.

Ricrea ora gli strati in modo speculare con i vari ingredienti: insalata, pomodoro, bacon, cetriolini, salmone.

Termina con l'ultima fetta di pane, dopo aver spalmato il lato a contatto con gli ingredienti con la salsa rosa. Infila due stecchini da spiedino di legno sul sandwich e poi taglialo a metà in modo da ottenere due triangoli.