



# Club sandwich con gamberetti croccanti

Ricetta di V-ZUG SA



Preparazione 45 Min.  
Tempo di cottura 6 Min.  
Porzioni 2  
Elettrodomestico Combair-Steam SE dal 2015

## Gamberetti

**(Pre)riscaldare la camera di cottura a 230 °C con Grill-circolazione d'aria**

6 fette di pane da toast

Disporre le fette di pane da toast sulla griglia accostate l'una all'altra.

4 Gamberetti, grandi, sgusciati

2 CM di farina

2 uova

sale

100 g di pane grattugiato panko, tostato

4 strisce di bacon

olio d'oliva

Salare i gamberetti e passarli in sequenza nella farina, poi nelle uova, infine nel pane grattugiato panko. Disporre i gamberetti impanati su una teglia rivestita con carta da forno e condire con un filo d'olio d'oliva. Affiancarvi il bacon.

Inserire la teglia sull'appoggio 1 e la griglia con i toast sull'appoggio 3 all'interno della camera di cottura preriscaldata. Cuocere.

**Infornare gli alimenti**

**Grill-circolazione d'aria 230 °C per 6 Min.**

## Sandwich

2 CM di aioli

2 CM di chutney di mango

2 uova

1 pomodoro

½ avocado

4 foglie di insalata

8 spiedini di legno





Mescolare l'aioli e il chutney di mango.

Preparare le uova all'occhio di bue in padella.

Lavare il pomodoro e tagliarlo a fettine insieme all'avocado.

Preparare due sandwich sovrapponendo in sequenza: fetta di pane da toast, insalata, due gamberetti, fetta di pane da toast, aioli, avocado, bacon, pomodoro, uovo all'occhio di bue, fetta di pane da toast.

Fissare ciascun sandwich con quattro spiedini di legno agli angoli e tagliare in quattro parti.

200 g di insalata di cavolo  
cappuccio

200 g di chips

Servire i sandwich con chips e insalata di cavolo cappuccio.

## Accessori

---

Griglia

Teglia

