



CLUB SANDWICH DI MARE





INGREDIENTI

1 confezione di Calamari Arbi da 400 g
1 confezione di Gamberi Arbi da 200 g
2 pomodori ramati
9 fette di pane per sandwich grandi
12 foglie piccole di lattuga
1 avocado
120 g maionese
50 g Ketchup
5 gocce di tabasco
succo di limone, olio e sale qb



- 1** Scongela i gamberetti seguendo le istruzioni riportate sulla confezione, scottali poi in acqua bollente per 2 minuti, scongela anche i calamari seguendo sempre le indicazioni della confezione, quindi cuocili, tagliali a anelli e condiscili con un po' di olio, limone e un pizzico di sale.
- 2** Unisci ai gamberetti la maionese, il ketchup e il tabasco, quindi mescola delicatamente.
- 3** Lava e taglia i pomodori a fette, pulisci e taglia l'avocado a fette, lava le foglie di lattuga.



- 4** Metti a tostare il pane da sandwich in padella, nel tostapane o in griglia, fino a che le fette non siano ben dorate.
- 5** A questo punto prepara così il tuo sandwich: fetta di pane, salsa gamberetti, lattuga, pomodoro, olio, sale, avocado, calamari, fetta di pane, ripeti quindi la sequenza fino a formare 2 strati.
- 6** Applica 2 stuzzicadenti lunghi e dividi in 2 il sandwich prima di servirlo.

