La ricetta degli chef Apci: Club sandwich al prosciutto cotto

club-c563a1cc

Il cuoco Apci, Antonio Bedini di Pesaro suggerisce la ricetta del club sandwich al prosciutto cotto

Ingredienti per la preparazione di 1 club sandWicH

4 fette di circa g. 25-30 di prosciutto cotto, 3 fette di pane in cassetta ai multi cereali, g. 60 circa di paté di carciofi, 2 foglie di insalata riccia, g. 50 di formaggio caprino spalmabile fresco, 2 fette di pomodoro ramato sgocciolato e grigliato, olio extra vergine d'oliva.

Ingredienti per il paté

4 cuori di carciofi freschi, 2 cucchiai di olio extra vergine di oliva, g. 15 di prezzemolo fresco, sale, pepe, 5 ml di aceto di vino rosso.

Procedimento:

Pulire i carciofi, cuocerli in acqua salata, colarli e metterli nel mixer, emulsionare tutti gli ingredienti indicati per il paté fino ad ottenere una soluzione cremosa che poi si andrà ad aggiustare di sale pepe, aggiungere olio extra vergine d'oliva solo in fase finale.

Preparazione del club sandwich

Spalmare su una fetta di pane una parte del formaggio caprino, quindi adagiarci una foglia di insalata ben lavata, il prosciutto cotto. Aggiungere una fetta di pomodoro ramato grigliato. Spalmare su un lato di una fetta di pane una parte del paté di carciofi e sull'altro lato il formaggio caprino, quindi aggiungere il pomodoro ramato grigliato, il prosciutto, l'insa*logo*lata e infine spalmare un lato dell'ultima fetta con il paté di carciofi. Con questa operazione si ottiene una sovrapposizione di fette che, tagliate a metà, vanno a formare il classico triangolo del sandwich.

Apci *- Migliaia di autorevoli chef, affiancati da validi colleghi ristoratori, con il supporto logistico e operativo di un team selezionato di professionisti, una presenza dinamica e frizzante a garanzia del successo dei più importanti format ed eventi enogastronomici. Sono questi gli ingredienti della famiglia delle berrette bianche dell'Associazione Professionale Cuochi Italiani.*