

LA RICETTA

Pane farcito alla Winchester

CULTURA

22_08_2022

**Liana
Marabini**



L'ideale per questa preparazione sarebbe un formaggio inglese (Cheddar o Stilton) ma io ho usato la *feta*, poiché la trovo più fresca e si sposa bene con gli altri ingredienti.

Ingredienti per 4 persone:

- 4 pagnotte piatte (tipo pitta, ciabatta ecc.) tagliate a metà
- 400 gr arrosto freddo di pollo tagliato a fette

- 4 uova sode
- 4 cucchiari di ricotta
- una manciata di rucola o altra erba un po' piccante
- 100 gr di formaggio secondo il vostro gusto
- il succo di un limone
- 4 cucchiari di olio d'oliva
- 4 cucchiaini di pesto
- mezza cipolla grattugiata
- Sale e pepe

Preparazione:

Schiacciare le uova sode con una forchetta e mescolarle con il pesto, la ricotta, la cipolla grattugiata, il succo di limone e l'olio d'oliva. Aggiustare di sale e pepe. Si otterrà un composto liscio e cremoso. Si può fare anche con il mixer, mettendo insieme tutti gli ingredienti.

Spalmare questa crema sulle metà di pane, aggiungere il pollo freddo tagliato a fette sottili, il formaggio e la rucola.

Accompagnarlo con una birra fresca.