



## Panino alla pancetta croccante



4 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE

10 MIN



TEMPO DI COTTURA

5 MIN



CALORIE

680K

NOTE

### INGREDIENTI

8 fette di Pane

160 g di Pancetta a fette spesse

2 Avocado

4 foglie di Lattuga

2 Pomodori

40 g di Maionese

Sale

Pepe

### Preparazione

- Mondate e lavate la lattuga e il pomodoro; tagliate quest'ultimo a fette. Sbucciate l'avocado, eliminate il nocciolo e tagliatelo a fettine.
- Tostate le fette di pane, quindi spalmatene una con la maionese. Disponete sopra la seconda fetta di pane una foglia di lattuga.
- Trasferite le fette di pancetta in una padella antiaderente e fatele diventare leggermente croccanti a fuoco vivo senza aggiungere alcun condimento, quindi adagiatele sopra l'insalata.

- Aggiungete 1 o 2 fette di pomodoro; salate e pepate.
- Disponete una fetta di avocado sopra il pomodoro e coprite con la fetta di pane spalmata di maionese.

Carla Marchetti