



## Pane indiano con pollo e guacamole

### Ingredienti:

- 
- 
- 1 vasetto di Guacamole con avocado Saclà 190 g
- 300 g di fette di petto di pollo
- 1 scalogno
- 50 ml di vino bianco
- 250 g di pomodorini
- 1 testa di insalatina
- 250 g di farina 00
- 125 g di yogurt bianco naturale
- 70 ml di acqua
- 3 g di lievito di birra secco
- Olio extra vergine di oliva q.b.
- Sale q.b.
- Pepe q.b.

### Preparazione:



- In una ciotola preparate l'impasto del pane indiano (naan) versando la farina, il lievito, lo yogurt, l'acqua, 2 cucchiari di olio extra vergine di oliva ed infine 3 g di sale.
- Mescolate gli ingredienti con cura e poi impastate nella ciotola con le mani fino a quando otterrete un composto omogeneo. Coprite con una pellicola e lasciate riposare per almeno 3 ore a temperatura ambiente.
- Trascorso il tempo dividete l'impasto in 4 o 8 palline, in base alla dimensione che vorrete dare ai vostri panini. Lasciate lievitare per un'altra mezz'ora.
- Stendete ogni pallina con un piccolo matterello dando una forma tonda e cuocete in una padella antiaderente, ben calda, unta con un filo d'olio per qualche minuto per lato.
- Lavate, pulite e asciugate i pomodorini e l'insalata. Tagliate i pomodorini in quattro e lasciate le foglie di insalata intere.
- Tagliate il petto di pollo a listarelle. In una padella antiaderente fate dorare lo scalogno con un filo di olio e rosolate il pollo. Sfumate con mezzo bicchiere di vino bianco e cuocete per qualche minuto. Aggiustate di sale e di pepe.
- Ora è tutto pronto per la farcitura dei panini. Alla base mettete le foglie di insalata, a seguire spalmate il Guacamole con avocado Saclà, aggiungete il pollo ed infine i pomodorini. Buon aperitivo!