

Categoria: Portate - Piatti Unici



Informazioni Generali



Preparazione:
20 min



Cottura:
10 min



Dosi per:
2 persone



Costo:
Medio



Difficoltà:
Bassa

Il **ClubHouse Sandwich**, più conosciuto con il diminutivo di **Club Sandwich**, è uno dei panini più universalmente conosciuti. Il suo nome significa letteralmente "panino condominio" perché la sua peculiarità è proprio quella di essere composto da diversi strati che ricordano appunto i piani di un condominio. Le origini del **ClubHouse Sandwich** sono da ricollegare al mondo anglosassone che ne detiene la paternità: pare che la prima comparsa del **ClubHouse Sandwich** si ebbe nel 1899 a cura di Danny Mears, chef nel celebre **Saratoga Club-house** di **Saratoga Springs**, locale di gioco d'azzardo per soli uomini a New York. In ogni caso, questo panino multistrato fu molto pubblicizzato dall'ex sovrano d'Inghilterra **Enrico VIII**, il quale lo riteneva il suo piatto preferito e soleva farselo preparare solo dalla moglie, Wallis Simpson, per la grande bravura dimostrata in questa preparazione. Il **ClubHouse Sandwich** è una sorta di tramezzino "doppio" cioè realizzato con tre fette di pane tostato ripiene di bacon e petto di tacchino croccanti, fette di pomodoro, insalata verde e maionese. È ideale come cena veloce da consumare davanti alla tv o, ancora meglio, come spuntino da picnic.



Ingredienti

» Burro
30 g



» Pomodori
grandi 2



» Lattuga
4 foglie



» Tacchino
affettato 12 fette



» Pancetta
Bacon 12 fette



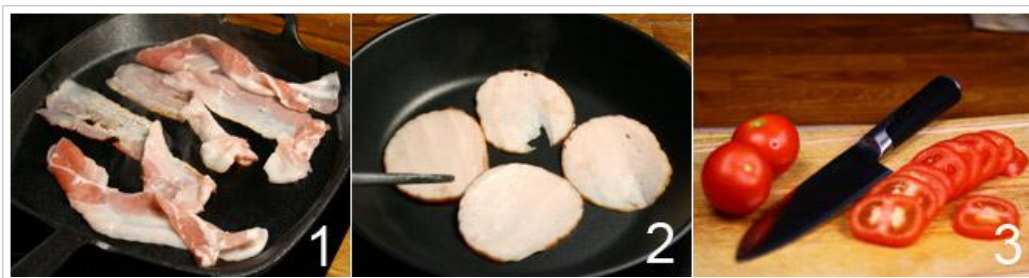
» Maionese
100 g



» Pane
in cassetta 10x10



Preparazione



Mettete a rosolare il bacon su di una piastra o in una padella antiaderente , finchè non sarà diventato dorato in superficie e croccante (1). Allo stesso modo , fate rosolare il tacchino tagliato a fettine molto sottili, finchè non sarà diventato leggermente abbrustolito (2). Nel frattempo tagliate i pomodori a fettine spesse mezzo centimetro (3), quindi lavate ed asciugate le foglie di lattuga.



Imburrate delicatamente le fette di pane in cassetta (4) e ponetele nel forno preriscaldato a 100 gradi per 4-5 minuti, fino a che la superficie delle fette sia diventata leggermente dorata (5) (il pane non deve seccarsi). A questo punto passate a comporre il clubhouse sandwich: spalmate con della maionese la prima fetta di pane. (6)



Adagiate sul pane una foglia di lattuga (7), del tacchino (8), e tre- quattro fette di pomodoro (9).



Infine poggiate sui pomodori il bacon (10) e terminate il primo sandwich con un'altra fetta di pane (11). Con lo stesso procedimento di prima costruite il secondo strato del Clubhouse sandwich: fate un altro strato di maionese e lattuga (12).



Poggiate sul pane del tacchino grigliato (13), tre- quattro fette di pomodoro (14) ed infine tre fette di bacon (15).



Coprite il clubhouse sandwich con un'ultima fetta di pane tostato (16). Ora, con l'aiuto di un coltello, tagliate il clubhouse sandwich trasversalmente in due parti facendo attenzione a non far fuoriuscire il ripieno (per immobilizzare il tramezzino, potete infilarlo con due stuzzicadenti da spiedino) (17). Infilzate ogni clubhouse sandwich con uno stecchino abbastanza lungo da trapassarlo e terminate la decorazione con un'oliva nera denocciolata che andrete ad infilzare sullo stecchino. (18)

Consiglio

Volendo, potete aggiungere al vostro **clubhouse sandwich** delle uova sode o del formaggio in fette tipo cheddar per renderlo più ricco e saporito.

Al posto della maionese, invece, potete utilizzare della senape dolce, del tabasco, della salsa rosa o della salsa rubra.

Curiosità

A fine Ottocento il **ClubHouse Sandwich** fece il suo ingresso anche in Europa andandosi ad installare prevalentemente nelle cucine dei grandi Hotel di lusso dove veniva servita come aperitivo o spuntino trendy.