

## Baguette calda con pollo al curry



**Tempo preparazione:**  
10 minuti

**Tempo di cottura:**  
5 minuti

**Dosatura:**  
Per 1 persone

### Elenco ingredienti

1 panino  
3 fette di chorizo  
4 pomodori sunblush  
25g di formaggio Dolcelatte, affettato manciata rucola dee"

### Istruzioni per la preparazione

1. Scaldare l'olio in un tegamino e far cuocere la cipolla per 5 minuti, finché non si sia rosolata. Aggiungere il curry e il concentrato di pomodoro e cuocere per 1 minuto. Aggiungere il petto di pollo e far cuocere mescolando ogni tanto per 5 minuti, fino a quando non si sia cotto accuratamente.



2. Togliere dal fuoco e mantecare a piacere con il chutney di mango e maionese.
3. Scavare in lunghezza con un piccolo cucchiaino per creare una cavita' e aggiungere un po' dell'impasto. Un cucchiaino di ripieno e chiudere il sandwich nuovamente insieme, premendo bene.
4. Porre il panino nella griglia, chiudere ermeticamente e sistemare nel tostapane. Regolare i lati per adattarsi, se necessario.
5. Toastare con temperatura BASSA a livello n. 10, fino alla doratura.