

Un toast a tanti strati, come solo gli americani sanno fare, aromatizzato da tanta senape gustosa.

**Ingredienti:**

cetriolini sott'aceto 8  
Emmental 16 fette  
lattuga q.b.  
pomodoro 2  
senape q.b.  
Pancarré 12 fette  
manzo affumicato 16 fette



**Preparazione:**

- 1) Inizia a preparare la **ricetta del toast gigante all'americana** scaldando 4 fette di pane. Spalma di senape le altre 8 e farciscine 4 con 2 fette di carne, 2 fette di formaggio, 2 fette di pomodoro e qualche fetta di cetriolo.
- 2) Copri con il pane caldo, poi aggiungi altre 2 fette di carne, 2 di formaggio, i pomodori e i cetriolini rimasti.
- 3) Termina il toast con il resto del pane, poi scalda il tutto sulla griglia: servi il **toast gigante all'americana** ben caldo.

