

SECONDI

Insalata di pollo

Difficoltà 

Tempo richiesto  40 min

Ingredienti (per 6 persone)

Pecorino Fresco Cademartori 150 g	Carote 3	Cetriolo 1
Caciotta Cademartori 150 g	Sedano 3 coste	Radicchio 1/2 ceppo
Olive nere e verdi denocciolate 200 g	Uova 3	Lattuga 1/2 ceppo
Capperi 50 g	Acqua 2 lt	Noce moscata Q.b.
Funghetti sottolio 50 g	Pollo intero 1	Sale Pepe Q.b.
Pomodorini 6	Cipolla 1	Aceto bianco Q.b.
Maionese 4 cucchiari	Prezzemolo 1 ciuffo	Olio extravergine d'oliva Q.b.

Descrizione

Per preparare l'insalata di pollo, come prima cosa fiammeggiate e lavate bene il pollo per eliminare tutte le piume. Adesso pulite, raschiate e lavate tutte le verdure. Tagliare il pollo a pezzi e mettetelo a cuocere in una pentola piena di acqua bollente assieme al sedano, alle carote, alla cipolla, al prezzemolo aggiungendo il sale, il pepe e la noce moscata. Fate cuocere il pollo fino a quando la carne sarà bella morbida, ci vorranno circa 20 minuti.

Nel frattempo, in un altro pentolino fate lessare le uova. Lavate e asciugate bene il radicchio e la lattuga e riduceteli a striscioline. Tagliate a dadini il Pecorino Fresco Cademartori e la Caciotta Cademartori. Lavate i pomodorini e il cetriolo; quindi tagliate i pomodorini a quarti e il cetriolo a fette. Affettate anche i funghetti sottolio. Mettete tutti gli ingredienti freschi in una capiente insalatiera aggiungendo capperi e olive. Scolate il pollo, eliminate le ossa e la pelle e riducetelo a pezzetti. Sgusciate le uova e tagliatele grossolanamente. Aggiungete il pollo e le uova alle verdure; condite il tutto con il sale, il pepe, un po' di aceto e un filo di olio extravergine di oliva. Aggiungete ancora la maionese e mescolate delicatamente tutti gli ingredienti.

Sistamate l'insalata di pollo su di un piatto da portata e guarnite con del prezzemolo fresco prima di servirla.