

## SECONDI

# Insalata di pollo

Difficoltà 

Tempo richiesto  40 min

## Ingredienti (per 6 persone)

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