



Ricetta

Caesar salad con pollo

Un classico per un pranzo o una cena leggera

40 min

Tempo di preparazione



40 min

Tempo totale



Ingredienti per 4 persone

INSALATA

- 1 Insalata iceberg tagliata a bocconcini
- 1/2 mazzetti Rapanelli, tagliati e metà e poi a fettine **Di stagione**
- 400 g petto di pollo
- 8 fette di pancetta
- 2 fette di pane o di pane da toast tagliate a dadini
- 2 uova sode tagliate grossolanamente
- 50 g Sbrinz AOP tagliato a fettine sottili con un pelapatate
- 1 crescione (una manciata)
- 1-2 C burro o olio per arrostire
- sale e pepe

SALSA

- 2-3 C aceto di erbe
- 3 C olio di colza
- 2 C crème fraîche
- 2 C mayonnaise
- 2 C Sbrinz AOP grattugiato
- 1-2 acciughe
- sale, pepe

Ecco come si prepara

1 di 2

SALSA PER L'INSALATA

Ridurre in purea tutti gli ingredienti, conservare al fresco.

INSALATA

Saltare il pollo nel burro per circa 8-12 minuti, condire, togliere dal fuoco e conservare al caldo. Tagliare la pancetta a pezzetti e cuocerla nella stessa padella fino a farla diventare croccante, togliere dal fuoco e conservare al caldo. Arrostitire il pane nel burro restante, mettere da parte. Preparare l'insalata nei piatti o nelle ciotole, tagliare i rapanelli a fettine sottili e dividerli, versare la salsa. Tagliare il pollo a pezzetti e aggiungere all'insalata insieme a pancetta, uova e formaggio. Guarnire con il crescione.

Consiglio

Se non vi piace il crescione, basta eliminarlo ;-)