

DADOLATA MISTA CON INSALATA

Ingredienti per 4 persone:

- 700 g di finocchi,
- 150 g di petto di pollo,
- 100 g di mozzarella,
- 80 g di prosciutto cotto,
- olive verdi snocciolate,
- insalatina fresca,
- 1 limone,
- 25 g di succo di limone,
- rosmarino,
- olio d'oliva,
- 80 g di olio d'oliva extra-vergine,
- basilico,
- sale,
- pepe bianco.

In un tegame con 1 cucchiaio d'olio d'oliva e un rametto di rosmarino cuocete a fuoco vivace il petto di pollo ben appiattito.

Salatelo, toglietelo dal tegame e lasciatelo raffreddare.

Pulite i finocchi, lavateli e tagliateli a dadini quindi metteteli in una ciotola spruzzandoli con il succo di 1 limone.

Tagliate a dadini anche il prosciutto, il pollo freddo e la mozzarella.

Unite il tutto nella ciotola con i finocchi e condite con una salsina ottenuta frullando per qualche secondo l'olio extra-vergine, il succo di limone, una manciata di foglie di basilico, sale e pepe.

Disponete la dadolata nei piatti individuali sul cui fondo avrete sistemato un letto d'insalatina, completate con qualche oliva e servite.