

COCKTAIL POLLO, VERDURE, SALSA ROSA

Ingredienti per 6 persone:

- 1 cucchiaino di senape
- 1 costa di sedano
- 2 zucchine
- erba cipollina
- 6 cucchiaini di olio d'oliva
- sale
- pepe
- 500 g di petti di pollo
- 20 cl di olio d'oliva
- 1 cespo di insalata chioggia
- 1 cucchiaino di aceto di vino
- 10 cl di panna
- 1 cucchiaio di cognac
- 1 cucchiaio di salsa worcester
- 2 cucchiaini ketchup
- 1 cespo di insalata lattuga
- 1 tuorlo d'uovo

I petti di pollo devono essere già arrostiti.

Preparate la salsa rosa: mettete il tuorlo in una scodella, aggiungete la senape, sale e pepe.

Mescolate bene con un cucchiaino, incorporate a poco a poco l'olio, sbattendo energicamente finché la maionese è emulsionata.

Continuate a versare e a sbattere finché tutto l'olio è incorporato.

Aggiungete l'aceto a poco a poco e sbattete.

Mescolate in una ciotola la panna, il cognac, la salsa Worcester e il ketchup.

Salate e pepate leggermente.

Mescolate la maionese con il contenuto della ciotola, assaggiate, salate e pepate se necessario, tenete in fresco fino al momento di servire.

Preparate il pollo: tagliatelo a cubetti.

Affettate il sedano.

Tagliate le zucchine crude a rondelle sottilissime, dopo averle lavate e asciugate.

Spezzettate grossolanamente gli steli di erba cipollina.

Lavate e asciugate bene le insalate per la decorazione.

Tagliate a listarelle l'insalata di Chioggia tenendo da parte una foglia intera.

Stendete alcune foglie di lattuga su una metà di un grande piatto di portata.

Sull'altra metà del piatto distribuitevi le listarelle di insalata di Chioggia.

Raccogliete i pezzetti di pollo, quelli di sedano, le rondelle di zuccina, l'erba cipollina e l'olio in un'insalatiera.

Salate, pepate e mescolate bene finché tutti gli ingredienti saranno ben amalgamati.

Disponete la preparazione con il pollo sulle due insalate.

Aprite delicatamente la foglia tenuta da parte e versateci la salsa rosa.

Portate in tavola accompagnando con la salsa rimanente in una salsiera.