

INSALATA DI POLLO 5

Ingredienti per 6 persone:

- 1 pollo
- 2 carote
- 2 cipolle
- 2 pezzi di gambo di sedano
- 2 pomodori
- 1 vasetto di maionese
- 1/2 bicchiere di latte (o yogurth al naturale)
- sale
- capperi
- 1 gambo di sedano

Pulite e tagliate le verdure per il brodo, immergetele in una casseruola capiente e portatele ad ebollizione; immergetevi quindi il pollo, abbassate la fiamma e lasciate cuocere per circa un'oretta, a seconda delle dimensioni del pollo. Nel frattempo lavate il gambo di sedano e tagliatelo a pezzettini; sciacquate i capperi dagli eventuali residui di sale o di aceto.

Una volta cotto il pollo, levatelo dalla casseruola senza romperlo e posatelo su di un piatto, ove lo lascerete raffreddare per poi tagliarlo a pezzettini scartandone ossi, pelle e cartilagini.

I pezzetti cosú ottenuti andranno posti in una scodella ove vi si uniranno il sedano, i capperi e la maionese, amalgamando bene.

Se il tutto dovesse risultare troppo denso, allungare leggermente il condimento con un goccio di latte o di yogurth a piacere: tenete conto che la salsa deve risultare appena appena fluida, di consistenza inferiore rispetto alla maionese. Servire a temperatura ambiente (non freddo) su un piatto da portata guarnendo a piacere.