

INSALATA DI POLLO ALL'HAWAIANA

Ingredienti per 4 persone:

- 1/2 pollo
- 50 cl di maionese
- 4 fette di ananas fresco (o ananas sciroppato)
- 1 pizzico di curry in polvere
- 2 gambi di sedano
- sale
- pepe
- alcune mandorle tostate

Mettere il pollo in una casseruola e cuocetelo con i vari aromi: salvia, rosmarino, aglio, salatelo, pepatelo. A cottura ultimata fatelo raffreddare molto bene, quindi spolpatelo e tagliatelo a fette della lunghezza di 2/3 cm. Mettetelo in una terrina ed aggiungete l'ananas tagliata a pezzi, le mandorle tagliate a fettine, il sedano tagliato sottile, la polvere di curry e condite con la salsa maionese. Guarnite con fettine di limone intercalate a dell'ananas e arance.