
INSALATA TIEPIDA DI POLLO

Ingredienti per 4 persone:

- 600 g di petti di pollo
- 50 g di cedro candito
- 50 g di uvetta sultanina
- 50 g di noci sgusciate
- 50 g di pinoli tostati
- 50 g di carote in agrodolce
- 200 g di insalatine (radicchio rosso, riccia)
- olio d'oliva
- aceto balsamico
- succo di limone
- sale
- pepe
- 200 cl di brodo di pollo

Dopo avere pulito i petti di pollo se ne fanno filetti, che si cuociono nel brodo di pollo a una temperatura non superiore a 80 gradi per 3 o 4 minuti; si tolgono dal fuoco e si fanno riposare per 20 minuti.

Preparare le insalatine sui piatti e disporre il cedro, le noci, l'uvetta, i pinoli e le carote.

Con l'olio, il limone, l'aceto balsamico, sale e pepe si prepara la salsa e si condisce l'insalata.

Tagliate i petti e disponeteli sopra l'insalata e condite con la salsa rimasta.