

WURSTEL DI POLLO IN INSALATA DI RADICCHIO

Ingredienti per 4 persone:

- wurstel di pollo
- radicchio
- 1 uovo sodo
- 1 cipollina
- poco olio d'oliva
- 1 limone
- sale
- pepe

Cuocete alla griglia i wurstel.

A parte passate in un colino il tuorlo dell'uovo sodo al quale aggiungerete un po' di scorza di limone grattugiata.

Cuocete al forno o al vapore il radicchio, poi fatelo insaporire a fuoco vivo con la cipolla affettata e poco olio per qualche minuto.

Frullate tutto, unite la salsa all'uovo, salate e pepate.

Tagliate a fette i wurstel, disponete le fette a ventaglio nel piatto di portata e cospargete con la salsina al radicchio.