



RICETTA: INSALATA DI POLLO



Portata: Contorni

Olio Bertolli: Gentile

Difficoltà: Facile

Tempo di preparazione: 10 min.

Ingredienti per 4 persone:

- 4 fette di petto di pollo
- 6 cucchiaini di olio extravergine BERTOLLI GENTILE
- 2 mozzarelle
- 3 pomodori
- 30 olive taggiasche
- 1 costa di sedano
- 4 grosse foglie di insalata iceberg
- sale
- pepe

Olio consigliato:



Gentile

Preparazione:



Ungi il pollo con 2 cucchiaini d'olio extravergine BERTOLLI GENTILE (1) e griglialo sulla bisticchiera da entrambi i lati (2), salalo a fine cottura e lascia raffreddare. Una volta freddo taglia il pollo a strisciole (3).



Taglia i pomodori a metà, privali dei semi e poi tagliali a dadini (4). Taglia le mozzarelle a cubetti (5). Lava, monda il sedano eliminando i filamenti e affettalo (6).



Raccogli in una ciotola tutti gli ingredienti e il pollo (7), insaporisci con sale e pepe, unisci 4 cucchiaini d'olio extravergine BERTOLLI GENTILE (8) e mescola bene. Distribuisci l'insalata di pollo in foglie d'insalata iceberg (9) e servi.