



Insalata di pollo - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

Dal forum della pdc
di Anna Moroni

secondo piatto - carne - verdure

Ingredienti

2 petti di pollo (600 g circa)
1 costa di sedano
1 carota
1 cipolla
1 foglia di alloro
4 peperoncini piccanti secchi
2 cipolle tritate
2 spicchi di aglio
10 fette di pancarrè
2 tazze di latte
100 g di noci sgusciate
100 g di parmigiano grattugiato
olio e.v. - sale

Mettere sul fuoco l'acqua e le verdure e far bollire qualche minuto e poi unire il pollo.

Rinvenire i peperoncini secchi nell'acqua, pulirli e tritarli.

Soffriggere nell'olio le cipolle, l'aglio e i peperoncini, Quando saranno dorati frullarli insieme al pane, spugnato nel latte e poi strizzato, e alle noci. Aggiungere un po' di brodo.

Rimettere il tutto in padella e cuocere a fuoco basso, aggiustare di sale.

Tagliare a pezzetti (o, meglio sfilacciare) il petto di pollo e unirlo con del brodo alla salsa sul fuoco. Far insaporire.

Appena prima di spegnere il fuoco, aggiungere il parmigiano grattugiato.