

Insalata di pollo "arcobaleno" - [Visualizza sul sito di cockerina](#)

INSALATA DI POLLO ARCOBALENO

Ingredienti per 6 persone:

400 gr di filetto di pollo
½ cespo di insalata iceberg (insalata croccante)
1 peperone rosso
1 peperone giallo
2 cucchiaini di olive nere denocciolate
2 uova
pomodorini ciliegina
1 carota
1 cipolla
100 gr di pancetta affumicata
burro
olio evo
1 limone
sale
½ bicchiere di vino bianco secco

Tagliare a filetti il petto di pollo e rosolarlo in una padella con burro, la pancetta a cubetti e la cipolla tritata.

Bagnare col vino e lasciar sfumare.

(Per una versione light arrostitire il pollo semplicemente in una padella antiaderente).

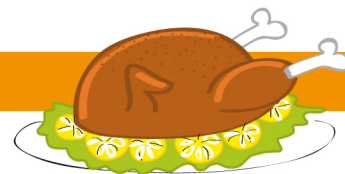
Rassodare le uova, sgusciarle, farle raffreddare e tagliarle a fettine

Intanto lavare le verdure e tagliare i pomodorini a spicchi, la carota a rondelle, i peperoni privati dei semi a listarelle sottili, le olive denocciolate a filetti.

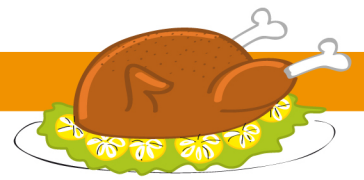
Mettere il tutto in una insalatiera, mescolare col pollo, condire con olio evo, sale e succo di limone.

Decorare con le fettine di uova sode e servire. ■ ■ ■

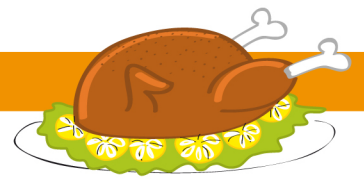




eCucinando.it



eCucinando.it



eCucinando.it