

ANTIPASTI

Cocktail pollo, verdure, salsa rosa

DOSI

6 persone

COTTURA

20 min

Ingredienti per 6 persone

Senape	1 cucchiaino
Sedano	1 costa
Zucchine	2
Erba cipollina	
Olio d'oliva	6 cucchiiai
Sale	
Pepe	
Petti di pollo	500 g
Olio d'oliva	20 cl
Insalata Chioggia	1 cespo
Aceto di vino	1 cucchiaino
Panna	10 cl
Cognac	1 cucchiaino
Salsa worcester	1 cucchiaino
Ketchup	2 cucchiiai
Insalata lattuga	1 cespo
Tuorlo d'uovo	1

Preparazione

- 1 I petti di pollo devono essere già arrostiti. Preparate la salsa rosa: mettete il tuorlo in una scodella, aggiungete la senape, sale e pepe.
- 2 Mescolate bene con un cucchiaino, incorporate a poco a poco l'olio, sbattendo energicamente finché la maionese è emulsionata. Continuate a versare e a sbattere finché tutto l'olio è incorporato.
- 3 Aggiungete l'aceto a poco a poco e sbattete. Mescolate in una ciotola la panna, il cognac, la salsa Worcester e il ketchup. Salate e pepate leggermente.

- 4 Mescolate la maionese con il contenuto della ciotola, assaggiate, salate e pepate se necessario, tenete in fresco fino al momento di servire. Preparate il pollo: tagliatelo a cubetti.
- 5 Affettate il sedano. Tagliate le zucchine crude a rondelle sottilissime, dopo averle lavate e asciugate. Spezzettate grossolanamente gli steli di erba cipollina.
- 6 Lavate e asciugate bene le insalate per la decorazione. Tagliate a listarelle l'insalata di Chioggia tenendo da parte una foglia intera. Stendete alcune foglie di lattuga su una metà di un grande piatto di portata.
- 7 Sull'altra metà del piatto distribuitevi le listarelle di insalata di Chioggia. Raccogliete i pezzetti di pollo, quelli di sedano, le rondelle di zuccina, l'erba cipollina e l'olio in un'insalatiera.
- 8 Salate, pepate e mescolate bene finché tutti gli ingredienti saranno ben amalgamati. Disponete la preparazione con il pollo sulle due insalate. Aprite delicatamente la foglia tenuta da parte e versateci la salsa rosa.
- 9 Portate in tavola accompagnando con la salsa rimanente in una salsiera. Vino consigliato: Teroldego Rosé.