

Insalata "Caesar"

Data: Invalid Date | Autore: Maria Cristina Rotundo



D'estate si ha sempre voglia di un piatto fresco e veloce da preparare. L'insalata che vi proponiamo è un classico oltre oceano ed è anche particolarmente nutriente per la presenza di petto di pollo e crostini di pane. Possiamo dire un piatto unico e completo!

INGREDIENTI:

- " AE GGvv &öÖ æ
- "CS r F' WGFò F' öÆÆð
- "C r F' migiano reggiano
- "B `ette di pane raffermo
- " 7 –66†–ò I& vÆ–ð
- " Ó" 7V66†– ' F' 6Væ R FöÆ6P
- " ó" AE–ÖöæP
- –öÆ–ò Pxtravergine di oliva q. b.
- —6 AER à b.

PROCEDIMENTO:

1. Scaldate tre cucchiali di olio in un padella antiaderente, unite lo spicchio d'aglio schiacciato e il petto di pollo tagliato a striscioline, proseguite la cottura a fiamma dolce e a pentola coperta per 5-6 minuti. Regolate di sale.
2. @agliate a tocchetti l'insalata che avrete precedentemente ben lavato.
3. Preparate il condimento: spremete il limone e versatene il succo in un barattolo a chiusura

ermetica con la senape, tre cucchiai di olio e una presa di sale. Emulsionate scuotendo bene il vasetto finché non risulta una salsa ben omogenea.

4. Tostate il pane tagliato a dadini in una padella con due cucchiai di olio fino che risulta dorato e croccante.

5. Disponete nei piatti l'insalata con le strisce di carne. Unite il parmigiano grattugiato, i crostini di pane, la salsina e servite. [MORE]

Articolo scaricato da www.infooggi.it
<https://www.infooggi.it/articolo/insalata-caesar/68764>

