



Insalata di pollo variopinta

[Del 21/02/2009 | Sezione: [Antipasti & sfizi](#) | Categoria: [Carne](#)]

Ingredienti: per 4 persone: ½ petto di pollo, 1 mazzetto di erbe aromatiche (timo, rosmarino, salvia e alloro legati insieme), 1 carota, 1 zucchina, 1 chiodo di garofano, 1 cipolla, 1 spicchio d'aglio, 3 patate, 5 coste di sedano, 100 g di prosciutto cotto in una sola fetta, 6 cetriolini sottaceto, 50 g di funghi porcini sottaceto, maionese, aceto di mele, olio extravergine di oliva, sale, pepe.

Portate ad ebollizione un litro di acqua salata in una pentola con il mazzetto aromatico, la cipolla staccata con il chiodo di garofano, la carota, una costa di sedano e l'aglio. Lessatevi la zucchina al dente e, a parte, il petto di pollo per 20 minuti, sgocciolateli e lasciateli raffreddare. Nel frattempo lessate le patate, sbucciatele e fatele raffreddare. Tagliate metà prosciutto, il sedano, i cetriolini (tranne uno), e i porcini a dadini. Riuniteli in una ciotola con le patate e il pollo a cubetti e condite con un filo di olio, sale, pepe, qualche goccia di aceto e 4 cucchiaini di maionese. Ricavate delle strisce dalla parte verde della zucchina e tagliatele in piccoli rombi e a quadretti. Tagliate la carota lessata allo stesso modo. Distribuite l'insalata sui piatti individuali, cospargete con un cucchiaino di maionese e decorate con i coriandoli di verdure, il prosciutto rimasto tagliato a rombetti e il cetriolino tenuto da parte a rondelle.

[[Versione PDF](#) | [Versione per la stampa](#) | [Segnala ad un amico](#)]