



CESAR SALAD CON POLLO

Difficolt: Facile



Buon inizio settimana a tutti

come avete passato la festa di Halloween? L'avete festeggiata? Io l'ho trascorsa a casa con mio marito e una coppia di carissimi amici e con l'occasione ho preparato una cena di ispirazione americana. Come primo ho cucinato il risotto alla zucca, tipico piatto di questa festa, vedi [qui](http://www.cosadecoriamo.it/cosacuciniamo/Ricetta?titolo=RISOTTO%20ALLA%20ZUCCA%20LIGHT) la ricetta, poi ho preparato questa fantastica cesar salad con il pollo, e per dolce dei buonissimi red velvet cupcake dei quali a breve metter  la ricetta! Vediamo come l'ho preparata :D

Dosi: dosi per 4 persone

- insalata 200gr.
- pane crostini 80gr. circa
- parmigiano in scaglie 50gr.
- pollo fettine di petto 400gr.
- pomodori pachino 200gr.
- olio EVO
- sale

Lavare i pomodori e tagliarli a pezzetti



Lavare anche l'insalata



Grigliare i petti di pollo e salarli



Tagliarli a pezzetti



Unire in una capiente ciotola i vari ingredienti: insalata, pomodori e petto di pollo



A questo punto unire i crostini di pane e le scaglie di parmigiano



Condire con olio e sale e mescolare bene

P.S. a chi piace, puÃ² aggiungere anche l'aceto, la senape o una salsa allo yougurt

Ecco la mia versione della cesar salad americana

Buon appetito



e alla prossima ricetta ;)

Copyright <http://www.cosacuciniamo.it> 2013 - All Rights Reserved.
Ricette eseguite e fotografate da Emanuela Anselmi