

Caesar Salad con Radicchio e pollo marinato allo yogurt

INGREDIENTI

- 4 cespi di Radicchio Rosso di Treviso Tardivo IGP
- 300 g Petto di pollo (o altra parte di pollo disossata)
- Pane tostato (a fette o crostini, a piacimento) con olio d'oliva
- 60 g di Parmigiano grattugiato in scaglie sottili

Condimento:

tutto ciò che vi piace

Noi abbiamo usato:

- olio evo dei Colli Euganei
- sale
- pepe
- mix di semi per insalata bio
- maionese fatta in casa

Marinatura:

yogurt bianco e spezie a piacimento

Noi abbiamo usato:

- sale
- pepe
- curry
- cardamomo
- cumino

PROCEDURA

Mettere il pollo e lo yogurt con le spezie a marinare per mezz'ora, nel frattempo tagliate, lavate e asciugate il radicchio.

Grigliate il pollo e una volta completata la cottura, lasciatelo riposare qualche minuto a raffreddare, poi tagliatelo a striscioline.

Nella terrina di portata condite il radicchio, poi adagiatevi sopra il pollo, il parmigiano, il pane e la maionese.

TEMPO DI PREPARAZIONE

20 MIN (+ 30 MIN DI MARINATURA)

NUMERO DI PORZIONI



DIFFICOLTA'

