

SECONDI PIATTI

# Barbecue Chicken e Potato Salad (Pollo americano con insalata di patate)

---

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    PREPARAZIONE: [50 min](#)    COTTURA: [45 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)

NOTE: + *12 ORE DI MARINATURA*

---



sale q.b.

maionese q.b.

## PREPARAZIONE

- 1 Mettete in una pentola grande una bella manciata di prezzemolo tritato, il succo di limone, l'aglio tagliato a pezzi grossi, la salsa barbecue, l'origano e l'olio.



- 2 Mescolate bene quindi mettete dentro i fusi di pollo,



**3** e lasciate marinare per tutta la notte.

Il giorno dopo toglietelo dalla marinata (conservatela nella pentola perché poi vi servirà)



**4** e arrostitelo sul barbecue. Quindi rimettetelo nella pentola con la marinata e cuocere sul fuoco per 15 minuti a fuoco lento.



**5** Spegnere e servire tiepido, accompagnato dalla Potato Salad.

Per la Potato Salad:

bollite le patate tenendole un po' al dente (non devono essere troppo morbide altrimenti quando le tagliate si disfano).

Tagliatele a cubetti, metterle in una ciotola ed unire il prezzemolo tritato, lo scalogno (o la cipolla) tagliata finemente, il sale e un po' di paprica.

Mescolate piano per non romperle,



- 6 A questo punto unite la maionese (la quantità dipende dai gusti ovviamente, però non deve essere troppa come per l'insalata russa ad esempio) e mescolate con delicatezza.



- 7 Disponete su un vassoio,



- 8 cospargete con altra paprika



9 e mettete in frigo coperta con un foglio di stagnola. Deve riposare almeno qualche ora, meglio prepararla la sera per il giorno dopo così si insaporisce bene.