

ANTIPASTI E SNACK

## Cocktail di pollo alla paprica

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: molto bassa    COSTO: basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



### INGREDIENTI

Mezzo pollo arrosto freddo  
3 cucchiari di olio  
2 cucchiari di aceto  
sale  
pepe  
paprica  
2 cipolle  
2 pomodori da insalata di media grandezza  
50 g di cetriolini  
30 g di capperi  
50 g di olive verdi snocciate  
qualche foglia di lattuga.

### PREPARAZIONE

- 1 Private il pollo della pelle, disossatelo e tagliatelo a pezzetti.  
Mettetelo in una terrina, irroratelo con 3 cucchiari di olio e 2 cucchiari di aceto e

insaporitelo con una presa di sale, un pizzico di pepe e uno di paprica.

Rimestate accuratamente e lasciate riposare per 20 minuti.

Nel frattempo, pulite le cipolle e tagliatele a fettine che sfoglierete ad anelli.

Lavate i pomodori, asciugateli, tagliateli a spicchi e privateli dei semi.

Tagliate i cetriolini a rondelle.

Aggiungete il tutto al pollo insieme con i capperi e le olive snocciolate e rimestate delicatamente.

Lavate le foglie di lattuga, lasciatele scolare e adagiatele in quattro coppe di vetro da antipasto.

Distribuitevi sopra il composto di pollo e tenete in frigorifero per 30 minuti prima di servire.