

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.