

SECONDI PIATTI

## Insalata di pollo e radicchio

LUOGO: Europa / Italia

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



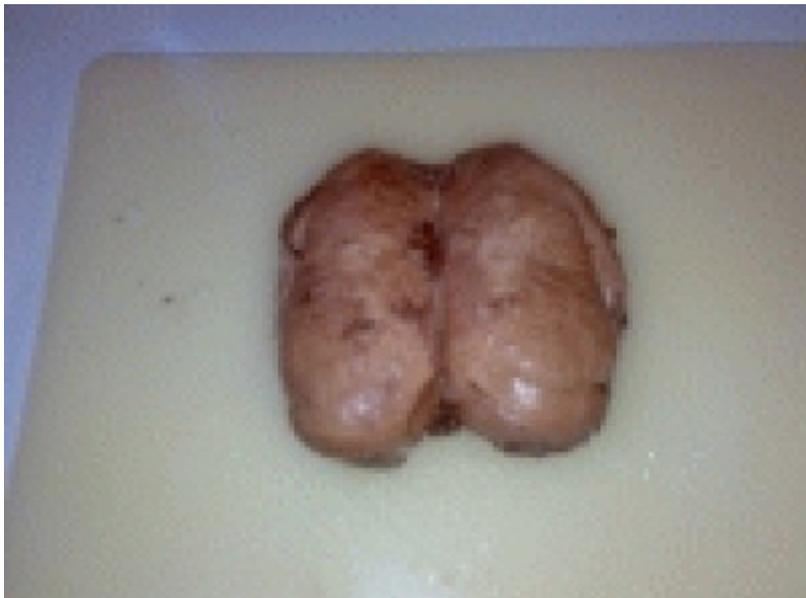
### INGREDIENTI

1 petto di pollo intero  
1 cespo di radicchio rosso (quello lungo e compatto)  
olio  
aceto  
pinoli/nocchie tostate  
sale.

### PREPARAZIONE

**1** Da fare il giorno prima: mettere a bollire una pentola che contenga il petto di pollo con 1/2 acqua e 1/2 aceto (rosso o bianco è indifferente) e cuocere il pollo 30 minuti.

Spegnere e lasciare raffreddare nel liquido. Quando è freddo scolarlo e mettere in frigorifero.



**2** Tagliare il pollo a strisciole e mettere in una capiente ciotola, lavare e pulire il radicchio e tagliare anche quello a strisciole. Riunire nella ciotola e condire con olio e sale.

Mescolare bene e impiattare. Cospargere con la frutta secca tostata e servire.

