

OLIO CUORE

## Caesar Salad (Lo Cicero)



## Ingredienti

- 3 foglie grandi di lattuga
  - 3 fette di pancarrè
  - 150g di petto di pollo piastrato
  - 5 pomodorini ciliegino
  - 40gr di bacon croccante
- 
- Maionese cuore q.b.
  - 40g di parmigiano reggiano a scaglie
  - Olio cuore q.b.
  - Sale e pepe
  - Uvetta q.b.
  - Pinoli q.b.

- **Portata: Piatti unici**
- **Tempo: 15"**
- **Persone: 1**

---

## Preparazione

- Tagliare grossolanamente l'insalata e alternare con i crostini, il pollo piastrato tagliato a julienne e finire con il dressing di maionese, le scaglie di parmigiano, l'olio, i pinoli, l'uvetta e il sale e il pepe.



## Impiattamento

- Ciotola di vetro capiente o di porcellana bianca molto ampia.

---

**La ricetta è stata preparata con:**



**Olio di Mais**