

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