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