



Insalata di pollo e uva



Ingredienti per 4 persone

200 g	Insalatina a taglio
300 g	Petto di pollo a fettine
200 g	Chicchi di uva nera e bianca
n° 1	Limone non trattato
q.b.	Origano e peperoncino
q.b.	Olio Extravergine di Oliva
q.b.	Sale

Preparazione

1. Grigliare le fettine di petto di pollo e tagliarle a listarelle.
2. Lavare bene l'insalata, asciugarla con la centrifuga o con carta da cucina e disporla su un piatto da portata capiente.
3. Lavare i chicchi d'uva, asciugarli, dividerli a metà ed eliminare il più possibile i semi interni.
4. Distribuire sopra all'insalata le striscioline di petto di pollo grigliate e i chicchi d'uva.
5. Tagliare la buccia del limone (solo la parte gialla) a striscioline sottili e distribuirle sull'insalata.
6. In una ciotolina sbattere un po' di olio con un pizzico di sale e una spruzzata di succo di limone, aggiungere un po' di origano e mescolare bene.
7. Condire l'insalata con questa salsa.