
Insalata di pollo con pomodori perini, sedano, olive e cetrioli sottaceto

Autore: Massimiliano Fattorini

Fonte: Città Nuova

Un pranzo estivo semplice, ma molto gustoso, da preparare senza difficoltà. Dal blog [La piccola casa](#)

Ecco una ricetta che si può utilizzare per accompagnare un aperitivo, magari presentando l'insalata in piccole coppette.

Ingredienti:

- due cosciotti di pollo disossati
- quattro pomodori perini
- una costa di sedano
- sei cetriolini sottaceto
- una ventina di olive denocciolate in salamoia
- un cucchiaino di capperi sotto sale
- due foglie di alloro
- vino bianco secco
- sale grosso
- sale fino
- succo di limone
- pepe bianco in grani (da macinare)
- olio extravergine di oliva

Lessare per circa 40 minuti le due cosce di pollo in acqua salata con due foglie di alloro e un po' di vino bianco secco. Nel frattempo lavare i pomodori perini e il sedano, quindi tagliarli a fette, sgocciolare i cetriolini e tagliarli a fettine, mettere tutto in una ciotola grande, quindi sciacquare le olive e i capperi e aggiungere alle verdure. Scolare il pollo e spolare le cosce, tagliare a pezzettini la carne, aggiungere la polpa alle verdure e condire con olio extra vergine di oliva, sale fino, una bella grattata di pepe bianco (è un po' meno piccante) e un po' di succo di limone e buon appetito a tutte e tutti.