

Le ricette di Giuly - Insalata di Pollo Fresca

A cura di Giuly Fonty

Ciao a tutti, la ricetta di oggi è un must estivo da portarsi in spiaggia durante le giornate calde.

INGREDIENTI:

- 1 kg di cosce di pollo
- 2 pomodori
- 2 cipolle
- 4 carote
- Sedano q.b
- Maionese q.b
- Sale q.b
- Prezzemolo q.b
- Acqua q.b

PROCEDIMENTO:

Incominciare preparando il brodo: in una pentola capiente mettere il pollo, le cipolle, le carote, i pomodori, 4 gambi di sedano, il prezzemolo, coprire d'acqua, salare e portare ad ebollizione.

Quando raggiungerà il bollore, abbassare la fiamma e lasciar sobbollire per 45-60 minuti.

Trascorso il tempo, con una schiumarola togliere il pollo e metterlo in una ciotola e lasciar raffreddare (con il brodo potrete cucinare un risotto, una minestra, un passato di verdure ecc.)

Una volta raffreddate, spolare completamente il pollo assicurandosi di eliminare tutta la pelle. Mettere il pollo in una ciotola e mescolare con tanta maionese, aggiungere il sedano tagliato sottile (a piacere potete anche aggiungere del mais), mescolare, regolare con altra maionese all'occorrenza e servire freddo.

Può essere conservato in frigo per 2-3 giorni.

Buon Appetito!

© 2025 CIVICO20NEWS – riproduzione riservata

Data di pubblicazione: 16/08/2025

Salvato in PDF in data: 28/10/2026

Link all'articolo: <https://civico20-news.it/ricette/le-ricette-di-giuly-75/16/08/2025/>