

Caesar salad (Contorni)



Preparazione

Preparate la salsa caesar dalla nostra ricetta di base. Preparati dei cubettini di pane e fate rosolare in una padella con un po' di olio aromatizzato all'aglio. Grigliate un petto di pollo e tagliatelo a fettine. In una terrina disponete per bene le foglie di insalata che più vi piace, i pezzi di petto di pollo, i cubetti di pane e irrorate per bene con la salsa.

Consigli

Potete rendere ancor più saporita la vostra Caesar Salad scegliendo di condirla con del buon Parmigiano Reggiano o, in alternativa, del buon Pecorino Romano.

Curiosità

Le origini della Caesar Salad, letteralmente, l'insalata di Cesare, sono da ricercare in Messico - più precisamente a Tijuana, dove, il cuoco italiano Cesare Cardini si trasferì dopo aver vissuto a San Diego.

Informazioni

Preparazione 15 minuti

Cottura 10 minuti

Dosi per 1 persona

Difficoltà Facile

la terra di **Puglia**



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su
shop.laterradipuglia.it

Sconto del 10%

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Ingredienti

Insalata 150 grammi

Pane 100 grammi

Petto di pollo 200 grammi

Salsa caesar 50 millilitri