

# Insalata di pollo con Pecorino Toscano DOP



## Ingredienti

(per 2 persone)

- 300 g di petto di pollo
- 150 g di Pecorino Toscano DOP fresco
- 100 g di pomodorini
- 1 carota
- 1 costa di sedano
- Insalata mista
- Olio EVO
- Aceto
- Sale q.b.

## Procedimento

Arrostite il petto di pollo in padella a fiamma vivace. Lasciatelo intiepidire, poi tagliatelo a strisce sottili e mettetelo in una ciotola abbastanza grande.

Tagliate grossolanamente il Pecorino Toscano DOP a dadini e unitelo al pollo, poi aggiungete l'insalata mista e i pomodorini tagliati a metà.

Completate l'insalata aggiungendo la carota a rondelle, il sedano e, volendo, anche una mela verde per aggiungere una nota acidina al piatto.

Condite con una vinaigrette preparata mescolando due cucchiaini di olio, un cucchiaino di aceto e un pizzico di sale.

(Luca del blog Buone ricette per cattivi cuochi)

