



BRASILE

Salpicão

Ricetta di

*Adriana Aparecida Nunes Oliveira
e Nadia Sganzerla*

Il Salpicão è un'insalata di pollo molto gustosa, che esiste in diverse varianti. Si tratta di un piatto jolly, che può essere servito sia come contorno, che come piatto unico.

INGREDIENTI (per 10 persone)

500 g di petto di pollo
5 carote
3 patate a buccia rossa tagliate a julienne
1 cipolla (facoltativa)
1 peperone verde
1 vasetto di olive nere
2 pomodori
2 mele
1 vasetto di maionese
Olio di semi per friggere

PROCEDIMENTO

Grigliare il pollo e sfilacciarlo, grattugiare la carota a julienne, tagliare le verdure (peperone, pomodori, cipolla e mela) a pezzi molto piccoli e le olive a rondelle.

Mischiare tutti gli ingredienti e condire con la maionese.

Friggere le patate in abbondante olio di semi e aggiungere all'insalata appena prima di servire.