INSALATA DI ANANAS E PROSCIUTTO

Ingredienti per 6 persone:

- Un pollo medio,
- un piccolo ananas,
- una mela,
- un cespo di lattuga,
- 200 g di sedano rapa,
- 150 g di prosciutto cotto affumicato in una sola fetta,
- 2 limoni,
- 3 uova,
- una piccola cipolla,
- una carota,
- una patata,
- un gambo di sedano verde,
- 2 chiodi di garofano,
- 3, 4 foglie di salvia,
- una foglia di alloro,
- un rametto di rosmarino,
- un cucchiaino di senape,
- 4 cucchiai di olio extravergine di oliva,
- sale,
- pepe.

Portate a ebollizione una pentola di acqua con gli aromi, i chiodi di garofano, e il sedano, la cipolla, la patata e la carota mondati.
Unite il pollo, pulito e tagliato a pezzi, salate, pepate e cuocete per 30 minuti.
Intanto, tagliate a listarelle la lattuga, a julienne il sedano rapa, a cubetti il prosciutto, a fettine la mela e a pezzetti l'ananas.
Trasferite il tutto in una insalatiera, condite con il succo dei limoni e lasciate insaporire.
A fine cottura private il pollo della pelle e degli ossi, tagliatelo a pezzettini e unitelo agli altri ingredienti nell'insalatiera.
Scolate gli aromi e le verdure dal brodo e frullate insieme sedano, carota, cipolla e patata con un uovo e 2 tuorli, la senape e una presa di sale, unite a filo l'olio.
Versate sull'insalata e servite.