

INSALATA DI POLLO CON LE PERE

Ingredienti per 4 persone:

- 4 scaloppe di pollo
- 250 g di valerianella, rughetta, gallinella
- 1 pera passacrassana
- aceto di mele
- olio d'oliva extra-vergine
- distillato di pere
- timo
- semi di coriandolo
- semi di senape
- grani di pepe
- 1 anice stellato
- 1 chiodo di garofano
- sale marino

Pestare nel mortaio aromi e spezie e impanarvi le scaloppe; farle dorare in olio; irrorare con il distillato; far evaporare, salare.

Pulire, tagliare la pera a fettine; metterle in 1 insalatiera con l'insalatina e le scaloppe tagliate a bastoncini. Irrorare con aceto, olio, sale.