

## POLLO ALL'ANSALDO DI PAOLA



di: utenteinvoglia

### Ingredienti

- olio extravergine d'oliva
- sale
- 2 carote
- maionese (5 cucchiaini)
- petto di pollo
- 1 sedano rapa
- pepe nero
- grana grattugiato
- ketchup

### Come si prepara

Far bollire in acqua salata il petto di pollo. Quando sarà cotto, toglierlo dall'acqua e lasciarlo raffreddare.

Tagliare a listarelle piuttosto sottili la carota e il sedano rapa.

Nel mixer mettere il pollo freddo e tagliato a cubetti, la maionese, il ketchup, fino a quando diventerà una crema piuttosto omogenea.

Aggiungere alla crema le carote e il sedano a listarelle, aggiungere delle scaglie (a piacere) del formaggio e aggiustare di olio, sale e pepe.

Ideale compagno delle patate in tutte le sue varianti.

**Difficoltà:** 2

**Tempo:** 30

### Tags

secondo, ricetta utente, ricette utenti, pollo, carne, pollo all'ansaldo



