

Insalata di pollo con crema al Pecorino Toscano DOP



Ingredienti

- 1 petto di pollo a fette
- 100 g di Pecorino Toscano DOP fresco grattugiato
- 25 g di burro
- 25 g di farina
- 250 ml di latte
- Insalata di lattuga
- Crostini di pane tostati
- Olio EVO
- Noce moscata q.b.
- Sale e pepe q.b.

Procedimento

In una padella, scottate il petto di pollo a fiamma media finché non si sarà formata una crosticina esterna ambrata.

Mentre è ancora caldo, mettete il pollo su un tagliere e tagliatelo a listarelle dello spessore di circa 1 cm.

Per preparare la crema di Pecorino Toscano DOP, mettete un pentolino sul fuoco e fate sciogliere il burro senza farlo scaldare troppo.

Aggiungete la farina setacciata al burro e fate cuocere a fiamma media in modo che si cuocia senza prendere colore. Continuate a mescolare facendo attenzione che il roux (mix di burro e farina) non si attacchi.

Trascorsi un paio di minuti, versate il latte poco alla volta in modo che il roux lo possa assorbire e non si formino grumi.

Aggiungete un pizzico di sale, la noce moscata e il pepe e continuate la cottura per altri 3-4 minuti, dunque aggiungete il Pecorino Toscano fresco grattugiato e fatelo sciogliere avendo cura di continuare a mescolare bene.

Lavate l'insalata di lattuga e scolatela. Componete l'insalata di pollo aggiungendo alla lattuga il pollo e i crostini e completando il piatto con un filo d'olio EVO e la crema di Pecorino Toscano DOP.

(Luca del blog Buone ricette per cattivi cuochi)