

# Caesar salad con Pecorino Toscano DOP



## Ingredienti

(per 4 persone)

- 1 cespo di lattuga
- 2 fette grandi di petto di pollo
- 1 piccolo filone di pane raffermo
- 1 uovo
- 1 tuorlo
- 1 cucchiaio di aceto
- 1 cucchiaio di succo di lime
- 1 spicchio d'aglio
- 250 ml di olio di semi
- Pecorino Toscano DOP fresco e stagionato
- Foglioline di menta fresca
- Sale e pepe q.b.
- Olio EVO q.b.

## Procedimento

Lavate, asciugate e mondate le foglie di lattuga, dunque spezzettatele con le mani. Versate in un contenitore lungo e stretto l'olio di semi, un cucchiaio di aceto e uno di succo di lime, mezzo cucchiaino di sale, un uovo intero e un tuorlo (in quest'ordine); azionate il frullatore a immersione e montate la maionese.

Tritate finemente l'aglio insieme alle foglie di menta e unite il trito alla maionese, mescolando bene.

Grigliate le fette di petto di pollo senza condimenti. Tagliatele, poi, a strisciole, salate e pepate.

Tagliate a cubetti le fette di pane e fatele tostare in padella con un filo d'olio EVO.

Grattugiate sopra ai cubetti di pane del Pecorino Toscano DOP stagionato.

Distribuite la lattuga, il pollo e i cubetti di pane in piatti fondi.

Condite con la maionese al lime e terminate con scaglie di Pecorino Toscano DOP fresco.

(Chiara Lazzarin del blog [La pulce tra i fornelli](#))

