

Insalata di gallina, radicchio, mandorle, melagrana e cipolla

Insalata di gallina, radicchio, mandorle, melagrana e cipolla: un secondo piatto gourmet da provare durante delle occasioni speciali.



Il piatto che ti proponiamo oggi ha degli ingredienti davvero speciali. La **gallina** si sposa perfettamente al sapore deciso del **radicchio**, alla croccantezza delle **mandorle**, all'acidità delicata della **melagrana** e la dolcezza della **cipolla**. Prova questa squisita insalata e prepararla per un'occasione speciale. I tuoi ospiti rimarranno a bocca aperta.

Difficoltà: bassa

Costo: basso

Tempo di preparazione: 40 min.

Ingredienti per 4 persone

2 kg di gallina
1 cipolla bianca
1 cipolla gialla
Erbe aromatiche miste (rosmarino, salvia, alloro, timo) q.b.
Sale grosso q.b.
2 bacche di anice
1 stecca di cannella
2 gambi di sedano
Mezzo porro
1 cipollotto
90 g di mandorle sgusciate Despar Vital
1 cespo di radicchio
1 melagrana
La buccia di 1 mandarino
Sale q.b.
Pepe rosa q.b.

Per la cipolla marinata

1 l di acqua
1 cipolla rossa
300 g di aceto di vino rosso Despar
1 stecca di cannella
2 bacche di anice
Olio extra vergine di oliva 100% italiano Despar Premium q.b.
25 g di sale
Un pizzico di zucchero

Procedimento

1. In una casseruola capiente metti le verdure a pezzi, le spezie, il mix di erbe, il sale grosso, le cipolle. Copri con acqua, attendi il bollore, poi aggiungi la gallina. Cuoci per circa 2 ore e mezza.
2. Lascia raffreddare nel brodo, poi sfilacciala a mano facendo attenzione alle ossa, soprattutto quelle piccole. Aggiungi poi i chicchi di melagrana, il radicchio tagliato a julienne e le mandorle. Condisci il tutto con olio, sale, pepe rosa e la buccia di mandarino.
3. Prepara una soluzione di aceto mescolando l'acqua, l'aceto, la cannella, l'anice e il sale. Taglia la cipolla in quarti e poi sbollentala in acqua, raffreddala subito, infine lasciala per un paio d'ore nella soluzione acetica.
4. Componi l'insalata con la gallina sfilacciata, il radicchio, le mandorle, la melagrana e la cipolla.