

# Momenti di piacere con Brunos

## Insalata di pollo e zenzero



15 minuti



4 porzioni

### Ingredienti

1,5 dl	di salsa per insalata alla zucca e marroni Bruno's
1 CT	di sciroppo di zenzero*
un pizzico	di pepe
2	petti di pollo
1 ct	di brodo di pollo
1 ct	di cannella in polvere
3	datteri secchi
25 g	di mandorle affumicate
2	mandarini
1	melagrana
100 g	di dolcetta
un pizzico	cerfoglio

\* Lo siruplo sciroppo di zenzero fresco si può preparare con facilitanche a casa con zenzero fresco, acqua e zucchero.

La nostra creazione «pollo e zenzero» porta il gusto dell'inverno sulla vostra tavola e crea come per magia un fuoco d'artificio di aromi. Lo sciroppo di zenzero e il pepe conferiscono una gradevole nota piccante al gusto leggermente dolciastro della salsa per insalata alla zucca e marroni Bruno's. I mandarini e i chicchi di melagrana regalano una nota fruttata a questa insalata invernale.

### Preparazione

1. Portare circa un litro d'acqua a bollire. Aggiungere mezzo mandarino, il brodo di pollo e la cannella in polvere. 2. Tagliare a dadini i petti di pollo e affogarli per 5 minuti nel brodo lasciandolo bollire leggermente. 3. Denocciolare i datteri e tagliarli e striscioline sottili. Tritare le mandorle affumicate, dividere in pezzi i mandarini, separare i chicchi della melagrana e metterli nella ciotola. 4. Arricchire la salsa per insalata alla zucca e marroni di Bruno's con lo sciroppo di zenzero e un pizzico di pepe, mescolare bene il tutto. 5. Aggiungere il pollo affogato alla salsa per insalata e mescolare con cura. Disporre sul piatto i dadini di pollo ancora caldi. 6. Preparare l'insalata con la melagrana, i datteri, le mandorle affumicate, un po' di cerfoglio, il soncino lavato e i pezzi di mandarino. Cospargere sull'insalata la salsa per insalata alla zucca e marroni di Bruno's arricchita con lo sciroppo di zenzero e abbandonatevi al piacere!

**Buon appetito!**



brunosbest.ch