

# Salata Caesar cu pui

**Salata Caesar** este una dintre cele mai faimoase salate din lume. Si ca orice salata respectabila are propria ei bucataria de istorie. Povestea incepe in America anilor '20 in restaurantul lui Caesar Cardini, un imigrant italian care avea restaurante in Mexic si America. Conform fiicei lui Cardini, acesta a inventat reteta dupa ce aglomeratia de 4 iulie i-a golit bucataria de ingrediente si a trebuit sa se descurce cu ce avea la indemana pentru a servi in continuare mesenilor.

Sursa: youtube.com

Se pare ca reteta initiala continea felii de salata, oua si ulei de masline, iar Cardini era impotriva folosirii fileului de ansoa in salata sa. Astazi exista multiple feluri de Salata Caesar ele continand file de ansoa, crutoane, capere, pui si alte ingrediente.

## Ingredients

- salata verde – 1 bucata mare
- copane de pui – 4 bucati, dezosate, se poate folosi si piept
- Pentru crutoane:
  - paine – 5-6 felii
  - ulei de masline – 2 linguri
- Pentru dressing:
  - lamaie – 1/2 bucata, zeama
  - parmezan – 100 grame (2 linguri)
  - file de ansoa – doua bucati
  - usturoi – 1 catel
  - ou – 1 bucata
  - mustar dijon – 1 lingurita
  - ulei – 100 ml, 2 -3 linguri
  - sare – dupa gust

- piper – dupa gust

## **Instructions**

Sa facem mai intai crutoanele:

- Preincalziti cuptorul. Taiati feliile de paine in cubulete si puneti-le in tava de la aragaz acoperita cu hartie de copt. Condimentati cu sare si piper si picurati ulei de masline peste ele. Amestecati-le ca sa se condimenteze bine. Coaceti-le cam 10 minute, intorcandu-le ocazional, pana devin aurii.



- Taiem puiul in bucatele si il condimentam cu sare si piper. Incalziti ulei intr-o tigaie si rumeniti puiul. Cand este gata il scoateti pe o farfurie si il pastrati la cald.



## **Dressing-ul:**

- Mai intai facem un pic de maioneza. Folosind mixerul batem galbenusul de la ou cu mustar si un pic de sare. Adaugam treptat ulei pana maioneza devine consistenta. Adaugam si cateva picaturi de lamaie, dupa gust.



- Dupa ce am terminat maioneza adaugam peste ea parmezanul, fileurile de ansoa si catelul de usturoi. Le pasam folosind un blender pana se omogenizeaza.



- Salata se spala bine si se rupe in fasii. Punem peste ea crutoanele, puiul si dressingul si amestecam bine.



- Salata Caesar este gata!

Pofta buna!

Sursa: [gatesteusor.ro](http://gatesteusor.ro)