

[www.vivailpollo.it](http://www.vivailpollo.it) con la food&travel blogger **Roberta Castrichella** - in arte **Roby Sushi** - è andato alla scoperta delle 5 ricette più caratteristiche delle mete estive 2019.

### **GRECIA - INSALATA DI POLLO ALLA GRECA**

Che siate ad Atene o nell'isola di Santorini, l'**insalata di pollo alla greca** è un piatto imperdibile della tradizione ellenica. Facile da realizzare anche a casa, fresca e leggera, raccoglie in sé tutti gli ingredienti tipici come la **feta**, i **pomodori**, i **cetrioli**, la **cipolla rossa** e l'**origano**, conditi con una generosa quantità di **olio evo**. Questa versione con l'aggiunta del pollo arricchisce la ricetta già straordinaria, rendendola ancora più buona e perfetta da servire come piatto unico durante la stagione estiva.

### **SPAGNA – POLLO ALLA CATALANA**

Considerato **uno dei 10 piatti da assaggiare almeno una volta a Barcellona**, questa pietanza simbolo della Catalogna si caratterizza per il sapore insolito, aromatico e profumato dato dalla presenza della **frutta secca (prugne)** combinata con i **pinoli**. Il pollo alla catalana è un piatto molto particolare e ricco di sapore, un'armonia ben riuscita di gusti saporiti che si creano grazie alla combinazione di tutti gli ingredienti. Perfetto come secondo piatto da preparare anche a casa per una cena fra amici,

### **INGHILTERRA – CHICKEN PIE**

La **chicken pie** è un classico della cucina anglosassone, un piatto tradizionale che le famiglie inglesi amano mangiare soprattutto la domenica. Perfetto da consumare anche a casa, immaginando di passeggiare per i mercatini di Camden Town. La sua ricchezza di ingredienti e di sapori lo rende un piatto unico e inimitabile. La ricetta originale prevede la preparazione di una grande torta unica, ma è possibile anche preparare delle versioni monodose più semplici da preparare e adatte anche per un aperitivo fra amici.

### **STATI UNITI – CLUB SANDWICH DI POLLO LEGGERO**

Sebbene alcune fonti accreditino la sua invenzione allo chef dello **Union Club** di New York, la prima comparsa del club sandwich sembra risalire al lontano 1889 quando l'**Evening World** pubblicò la ricetta originaria di un panino fino ad allora sconosciuto. Diventato ormai un must del pranzo veloce, anche oltre oceano, questa ricetta è una versione più leggera del **club sandwich di pollo**, realizzata con **pane integrale** senza bacon e uovo. Nonostante l'assenza di questi due ingredienti, il sapore rimane straordinario.

### **EGITTO - KOFTA DI POLLO CON SALSA DI YOGURT ALLA MENTA**

Piatto tipico della cucina egiziana, le kofta sono delle polpette di origine mediorientale, che hanno la particolarità di essere servite su degli stecchi diventando così a tutti gli effetti degli spiedini. Solitamente vengono preparate con carne d'agnello, ma ne esistono molte varianti, come quella con il pollo, o anche quella con carni miste. Sono molto gustose grazie alla generosa presenza delle spezie che gli conferisce un gusto unico. Perfette da servire con una salsa allo yogurt.