

Un aperitivo sfizioso

Per un **aperitivo sfizioso** non occorre molto tempo... Non occorrono lunghe preparazioni o ricette elaborate. L'aperitivo è un momento di piacere e deve esserlo essenzialmente anche per colui o colei che si accinge a prepararlo per condividerlo con amici e familiari! Per questo motivo oggi vi suggerisco un aperitivo sfizioso pronto in 15 minuti che metterò d'accordo proprio tutti! Si tratta di sticks con filetto di pollo Speedy Pollo da tuffare in due buonissime salse che si preparano davvero in pochissimi minuti (proprio il tempo necessario per cuocere gli sticks). La salsa guacamole, fresca e dalle note tropicali insieme alla salsa al finocchietto accompagneranno gli stick gustosi e croccanti. Servite questo aperitivo sfizioso con dei cocktail a base di frutta fresca o semplicemente con una birra ghiacciata! Sarà davvero una guerra all'ultimo stick!

Tempo di preparazione: 15 minuti

Dosi per: 4 persone

Ingredienti per l'aperitivo sfizioso

20 sticks con filetto di pollo Speedy Pollo
Salsa Guacamole
Salsa al finocchietto

Ingredienti per la salsa guacamole

1 avocado maturo
1/4 cipolla
1 pizzico di sale
succo di 1/2 lime
2 pomodorini pachino

Ingredienti per la salsa al finocchietto

Una manciata di finocchietto selvatico

Un pizzico di sale

2 cucchiaini di olio evo

1 vasetto di yogurt greco

pepe nero q.b.

Preparazione salsa guacamole

1. Per preparare un **aperitivo sfizioso**, la salsa guacamole non può di certo mancare! Iniziamo tagliando l'avocado in due, privandolo del nocciolo.
2. Con un cucchiaino preleviamo tutta la polpa e poniamola in una ciotola. Aggiungiamo un pizzico di sale, il succo di lime e schiacciamo con una forchetta fino ad ottenere una purea grossolana.
3. Aggiungiamo la cipolla tagliata molto fina e amalgamiamo il tutto.
4. Aggiungiamo in ultimo dei pomodorini pachino tagliati a dadini.

Preparazione salsa al finocchietto

1. Continuiamo la preparazione del nostro **aperitivo sfizioso** con la salsa al finocchietto selvatico. In un frullatore inseriamo lo yogurt greco, il sale, l'olio e il finocchietto selvatico lavato e asciugato.
2. Azioniamo il frullatore fino ad ottenere una crema liscia e vellutata.
3. In ultimo aggiungiamo una macinata di pepe nero.

Assemblaggio dell'aperitivo sfizioso

1. Durante la preparazione delle salse, avremo acceso il

forno a 220°C modalità statico. Una volta arrivato a temperatura versiamo i nostri bastoncini di pollo Speedy Pollo su una teglia foderata con carta forno. Aggiungiamo anche qualche odore come rosmarino, salvia, timo.

2. Facciamo cuocere per 15 minuti.
3. Serviamo

Conservazione: Gli Stick con filetto di pollo "Speedy Pollo" possono essere conservati (già cotti) in frigorifero in un contenitore a chiusura ermetica per 3-4 giorni. Potremmo poi riscaldarli nuovamente nel forno per 3-5 minuti.

Consigli per gli acquisti: [Speedy Pollo](#) #adv #speedypollo #ilpollochespacca #snackdipollo #facciamolospeedy



