

ANTIPASTI E SNACK

## Insalata bianca

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: molto bassa    REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



### INGREDIENTI

Un pezzettino di pollo  
1 confezione di philadelphia semplice o alle erbe  
latte  
piselli  
1 carota  
1 patata media  
olio  
sale  
pepe  
origano  
il succo di un limone.

### PREPARAZIONE

- 1 In una terrina mettere un pò d'olio, sale, pepe, origano e il succo di limone, mischiare bene e poi mettere il pezzettino di pollo a macerarvi dentro.

Ridurre a cubetti la carota e la patata dopo averle pulite bene, cuocerle al vapore insieme ai piselli.

In una terrina lavorare il philadelphia con il latte in modo da ottenere una crema omogenea e priva di grumi.

Prendere il pezzetto di pollo lasciato macerare e schiacciarlo alla piasta per cuocerlo bene. Una volta cotto, farlo raffreddare e poi sfilacciarlo con una forchetta.

**2** Unire le verdure cotte al vapore con la crema di philadelphia, amalgamare bene e poi aggiungervi il pollo sfilacciato fino ad ottenere un composto omogeneo.