

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.