

SECONDI PIATTI

Insalata di pollo calda

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 25 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

POLLO lesso e tagliato a listarelle - 500 gr

MAIONESE 50 gr

MANDORLE affettate - 30 gr

PEPERONI VERDI a pezzetti - 30 gr

EMMENTHAL grattugiato - 100 gr

SEDANO a pezzetti - 2 coste

SUCCO DI LIMONE 2 cucchiaini da tavola

CIPOLLE tritata fine - 20 gr

PEPERONCINI PICCANTI 2

SALE

PEPE NERO macinato fresco -

PREPARAZIONE

1 Scaldare il forno a 190°C ed imburrare una teglia.

Miscelate tutti gli ingredienti ad eccezione del formaggio in una ciotola capiente e trasferite il tutto nella teglia.



- 2 Distribuite il formaggio in superficie e infornate per 25 minuti o fino a che il formaggio risulti fuso e l'insalata si sia scaldata uniformemente.

