

ANTIPASTI E SNACK

Insalata di pollo con funghi

LUOGO: Europa / Bielorussia

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



INGREDIENTI

150gr di filetto di pollo
250gr di funghi bolliti
30gr di formaggio
2 uova
1 cetriolo sott'aceto
1 1/2 cipolla
1 cucchiaio di olio vegetale
4 cucchiari di mayonnaise
insalata verde e sale

PREPARAZIONE

- 1 Tagliare il filetto di pollo lessato, i funghi ed il cetriolo sott'aceto in striscioline. Sminuzzare finemente le uova sode. Sminuzzare la cipolla e saltarla in olio vegetale. Sminuzzare il formaggio con un tritatutto. Miscelare gli ingredienti, aggiungere il sale e una parte di mayonnaise. Ammonticchiare il composto in una ciotola e versarci sopra la parte rimanente di mayonnaise.

Decorare l'insalata con fette di filetto di pollo, uova e insalata verde.