

SECONDI PIATTI

Insalata di pollo maionese e funghi

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 10 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

POLLO cotto - 350 gr
EMMENTHAL 100 gr
FUNGHI CHAMPIGNON 200 gr
LATTUGA 1
MAIONESE
UOVA SODE 2

PREPARAZIONE

1 Tagliate la carne di pollo a listarelle e trasferitela in un'insalatiera.

Tagliate, sempre a listarelle, anche il formaggio ed unitelo al pollo.



2 Pulite bene i funghi e tagliateli per il lungo ed uniteli agli altri ingredienti.



3 Pulite e tagliate a striscioline l'insalata ed unitela al resto.



4 Condite il tutto con maionese a piacere, mescolate per amalgamare bene gli ingredienti.



5 Coprite con altra maionese e guarnite con delle uova sode a fette.

Riponete il tutto in frigorifero, servite quest'insalata fredda.