

SECONDI PIATTI

Tacchino in insalata

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Un piatto colorato ed allegro ma anche tanto saporito! Tacchino, pomodori, cetriolini e caciotta, che altro ci vuole per farvi provare questo piatto? E si può preparare anche prima!

INGREDIENTI

FESA DI TACCHINO lessato oppure arrosto - 350 gr
CACIOTTA 150 gr
POMODORI 1
CETRIOLINI SOTTACETO 6
SPICCHIO DI AGLIO 1
PREZZEMOLO 1 ciuffo
PEPERONI SOTT'ACETO 1
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4 cucchiaini da tavola
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Tagliate la fesa di tacchino a bastoncini e trasferitela in un'insalatiera. Tagliate nella stessa maniera anche il peperone, i cetriolini e la caciotta ed uniteli al

tacchino.



- 2 Tagliate a metà il pomodoro e privatelo dei semi, poi tagliatelo a piccoli pezzi o spicchi ed unitelo al resto degli ingredienti nell'insalatiera.



- 3 Mondate il prezzemolo e l'aglio e tritateli finemente ed aromatizzate con questi gli ingredienti raccolti sinora nell'insalatiera.



- 4 Condite il tutto con olio, sale e pepe e riponete in frigorifero per 2 o 3 ore.

