

ANTIPASTI E SNACK

# Dadolata

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

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



## INGREDIENTI

- 1 lattuga freschissima
- 800 g di pollo
- 4 carote
- 1 cipolla
- 1 gambo di sedano
- 2 avocados
- 1 cucchiaio di cocco grattugiato
- 50 g di mandorle spellate
- il succo di 2 limoni
- 3 cucchiaini di olio d'oliva
- pepe
- sale grosso e fine.

## PREPARAZIONE

- 1 Lavate i pomodori e tagliateli a fette spesse eliminando il picciolo.

Tagliate ogni fetta a cubetti che metterete in una ciotola trasparente.

Tagliare nello stesso modo la mozzarella ben scolata dal liquido di conservazione.

Tagliate a dadini anche il sedano, eliminando i filamenti.

Idem per il peperone di cui scarterete ovviamente tutti i semi.

Unite tutti gli ingredienti nella ciotola, spolverizzate con l'origano, il sale e il pepe e irrorate con l'olio.