

SECONDI PIATTI

Insalata di pollo calda

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

POLLO lessato 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 tritate fine - 20 gr

PEPERONCINI PICCANTI 2

SALE

PEPE NERO macinato fresco -

PREPARAZIONE

1 Scaldate il forno a 190°C ed imburrate 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.

