

SECONDI PIATTI

Insalata di pollo maionese e funghi

di: *Cookaround*

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.