

SECONDI PIATTI

Tacchino in insalata

di: *Cookaround*

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.

