

INSALATA OLIVIER

Ingredienti:

- 200 gr di petto di pollo,
- 2 cipolline novelle,
- sale,
- 2 patate,
- 2 uova sode,
- 1 cucchiaio di cetrioli sotto salamoia tritati,
- pepe,
- 80 gr di maionese,
- 80 gr di panna liquida, 2 cucchiaini di succo di limone.

Lessare il petto di pollo con le cipolline novelle e poco sale.

Affettare pollo e cipolline e unirvi le patate lesse tagliate a cubetti, le uova tritate grossolanamente, i cetrioli.

Salare, pepare e condire con la maionese e la panna liquida acidulata con il succo di limone.

Mischiare bene e disporre il tutto a cupola contornandolo con foglie di insalata cappuccina.