

BRUSCHETTA CON INSALATA DI POLLO

Ingredienti per 4 persone:

- 4 fette di pane
- 200 g di pollo lesso
- 1 cuore di sedano
- 1 carota
- 1 limone (succo)
- 100 g di maionese
- 1 macinata di pepe
- olio d'oliva
- sale

Tagliate a listarelle la carne e a fettine il cuore di sedano.

Pulite le carote e tagliatele a fiammifero.

Unite tutti gli ingredienti e conditeli con l'olio, il sale, il pepe e il succo di limone.

Aggiungete la maionese e mescolate fino a che gli ingredienti risultino ben amalgamati.

Mettete l'insalata di pollo sulle fette di pane bruscato.