

# INSALATA DI POLLO E ANANAS

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pollo lesso avanzato
- 1 ananas
- 1/2 peperone verde
- 150 g di funghi champignon
- 4 cucchiaini di olio d'oliva extra-vergine
- 2 cucchiaini di aceto di vino
- sale
- pepe

Tagliate il pollo a pezzetti.

Togliete la buccia all'ananas, tagliatelo a dadini.

Mondate il peperone dei semi e delle coste bianche interne, tagliatelo a striscioline.

Sciacquate velocemente i funghi sotto l'acqua corrente per togliere tutta la terra, asciugateli bene e tagliateli a fettine.

In una ciotola emulsionate l'olio con l'aceto, salate e pepate, sbattendo bene con una forchetta.

Riunite tutti gli ingredienti preparati in un'insalatiera, versate la vinaigrette, mescolate delicatamente e servite.

Potete condire quest'insalata, al posto della classica vinaigrette, con della maionese nella quale scioglierete una punta di senape.