



INSALATA DI POLLO ALL'ANANAS

Difficolt: Facile



Un fresco piatto in queste calde giornate estive ci sta davvero benissimo. Si pu preparare anche quando ci avanza del pollo come nel mio caso e in pochi passaggi il piatto pronto. Se servito in delle coppette pu arricchire un buffet, altrimenti pu essere un freschissimo secondo.

- ananas sciroppato sgocciolato 340gr.
- insalata cappuccina 300gr.
- maionese 80gr.
- pollo disossato 600gr.
- olio EVO
- sale

Se come nel mio caso avete gi del pollo avanzato, dovete semplicemente disossarlo e ridurlo in pezzetti.

Altrimenti lo mettete a cuocere in acqua bollente e salata. Una volta cotto lo lasciate raffreddare e procedete allo sminuzzamento.

Aggiungere l'insalata ben lavata e tagliuzzata



E l'ananas a pezzetti



Ora la maionese il sale e l'olio

Ed amalgamare bene il tutto

Servirla in una grande insalatiera o in delle coppette singole, ottime anche per un buffet in piedi



Ciaoooooooo buona giornata
e alla prossima ricetta ;)

Copyright <http://www.cosacuciniamo.it> 2013 - All Rights Reserved.
Ricette eseguite e fotografate da Emanuela Anselmi