INSALATA DI POLLO ALLE MANDORLE

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di petto di pollo,
- 4 carote,
- 1/2 cipolla,
- 1 pugno di mandorle sgusciate,
- 1 limone,
- 100 g di funghi coltivati,
- olio d'oliva,
- sale,
- 1 pizzico di pepe.

Lessare e poi tagliare a dadini la carne di pollo.
Raschiare le carote, lavare, asciugarle e affettarle finissime.
Pulire i funghi, lavarli e affettarli.
Mettere le mandorle in forno a calore moderato per circa dieci minuti a tostare e tritarle non troppo finemente.
Sciogliere il sale col limone, unire l'olio, un pizzico di pepe e mescolare bene.
Condire con questa salsetta le carote, i funghi, la cipolla tritata e il pollo, mescolati assieme in una insalatiera.
Cospargere con le mandorle tritate e servire.