INSALATA DI TACCHINO 2

Ingredienti per 4 persone:

- 1000 g di petto di tacchino
- 2 gambi di sedano a rondelle
- 100 g di cipolla rossa a fettine
- 200 g di mandorle a lamelle
- 2 mele verdi piccole a fettine
- 2 pomodori maturi
- 100 g di uvetta sultanina
- 2 cucchiai di senape
- 125 g di formaggio philadelphia a temperatura ambiente
- 70 g di yogurth magro
- 1 cucchiaio di succo di limone
- pepe di caienna

In un'insalatiera, mettere il tacchino (cotto a vapore e sfilato nel senso della lunghezza della carne), il sedano, la cipolla, le mandorle, il pomodoro e le fettine di mela.
In un altro contenitore, amalgamare gli altri ingredienti, tranne il pepe.
Versare il condimento sull'insalata e mescolare delicatamente.
Servite solo dopo aver tenuto in frigorifero l'insalata per 1 o 2 ore.