

BRUSCHETTE FANTASIOSE

Ingredienti per 4 persone:

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

Tagliate a listarelle sottili il pollo e disponetelo in una ciotola capiente.

Spuntate la carota, pelatela e sciacquatela con cura sotto l'acqua corrente.

Asciugatela con della carta assorbente da cucina e tagliatela a striscioline sottili sottili.

Pulite il sedano, eliminate le coste meno tenere e utilizzate il cuore tagliandolo a fettine sottili.

Versate il tutto nella ciotola e condite con olio d'oliva, succo di limone, sale, pepe e maionese e mescolate con cura fino ad amalgamare gli ingredienti.

Nel frattempo, passate in forno per 5/6 minuti a 180 gradi le fette di pane, dopodich , potete spalmarle di insalata e servirle subito calde e croccanti.