
INSALATA DI TACCHINO ALL'AVOCADO

Ingredienti per 4 persone:

- 5 fette di petto di tacchino
- 1 cespo di insalata lattuga
- 1 cespo di radicchio
- 1 avocado
- 1 vasetto di yogurth
- erba cipollina
- succo di limone
- sale
- pepe bianco
- olio d'oliva

Fate colorire le fette di tacchino in un tegame con un po' d'olio e salatele prima di toglierle dal fuoco; lasciatele intiepidire e tagliatele a striscioline.

In una grande insalatiera larga e bassa disponete carne, lattuga e radicchio tagliati grossolanamente, l'avocado a cubetti. Preparate la salsa frullando lo yogurth con un po' di succo di limone, sale e pepe bianco: dovete ottenere una crema omogenea.

Versatela nell'insalatiera e mescolate con delicatezza.

Cospargete con erba cipollina tagliuzzata e servite.