

Insalata con pollo, avocado, uova e pomodoro



Difficoltà: **Bassa**

Preparazione: **15 min.**

INGREDIENTI:

- Petto di pollo (cotto e tagliato a cubetti)
- Avocado maturo (tagliato a cubetti)
- Uova (sode e affettate)
- Pomodori ciliegini (tagliati a metà)
- Lattuga mista (lavata e tagliata)
- Olive nere (denocciolate e tagliate a metà)
- Scalogno (affettato sottilmente)
- Parmigiano Reggiano (grattugiato)
- Sale e pepe q.b.
- Olio d'oliva
- Aceto balsamico di Modena

PREPARAZIONE:

1. Prepara gli ingredienti: cuoci il petto di pollo finché è completamente cotto e taglialo a cubetti. Sbuccia e taglia l'avocado a cubetti, taglia le uova sode a fette, i pomodori ciliegini a metà, affetta sottilmente lo scalogno e gratta il parmigiano Reggiano.
2. In una grande ciotola, aggiungi la lattuga mista, quindi distribuisci sopra il pollo, l'avocado, le uova, i pomodori ciliegini, le olive e lo scalogno.
3. Condisci l'insalata con sale, pepe, un filo d'olio d'oliva e un po' di aceto balsamico di Modena. Mescola delicatamente per distribuire uniformemente i condimenti.
4. Spolvera la superficie dell'insalata con il parmigiano

grattugiato.

5. Servi l'insalata immediatamente, accompagnandola con pane croccante se desideri.

Buon appetito!