



## SANDWICH CON INSALATA DI POLLO

Ricetta della scuola di cucina “Chiacchiere e fornelli” di Bari

### Ingredienti

#### Per la pasta:

500 g di pollo  
250 g di Good&Green Mopur  
al gusto di prosciutto crudo  
una cipolla  
due carote  
due gambi di sedano bianco  
un finocchio  
120 g di piselli lessati  
2 mele verdi  
200 di maionese  
200 di panna  
tre cucchiari di ketchup  
sale



### Procedimento

Spezzettate la carne di pollo e, dopo averli lavati e asciugati, il sedano, le carote, il finocchio, le mele. In una insalatiera capiente unite pollo, sedano, carote, cipolle, carote, finocchio, mele. Aggiungete il prosciutto cotto vegetale Felsineo Veg. Meschiate maionese, ketchup e panna e distribuite il mix sull'insalata. Tostate due fette di pane e aggiungete l'insalata.