



Bruschette fantasiose

[Del 01/08/2002 | Sezione: [Antipasti & sfizi](#) | Categoria: [Carne](#)]

Ingredienti: per 4 persone: 8 fette di pane casereccio, 200 g di pollo lessato, 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, dopodichè, potete spaltarle di insalata e servirle subito calde e croccanti. Suggerimento: potreste servire le bruschette come antipasto o come spuntino pomeridiano.

[[Versione PDF](#) | [Versione per la stampa](#) | [Segnala ad un amico](#)]