



Pollo con Maionese

Mayonezli Tavuk



2 gosce di pollo
4 cucchiali di maionese
5 foglie di insalata
5 cipolle fresche
1 cucchiaino di peperoncino a rosso
1 cucchiaino di sale
Per la sopra;
Mezzo mazzetto di aneto

- # Gosce di pollo si bollisce e poi si condivide bene.
- # Foglie di insalata e cipolle si macinano a fine. Poi si mettono nella ciotola da miscelare.
- # Alla sopra si aggiungono peperoncino a rosso e sale. Si miscelano per un po'.
- # Ultimamente si aggiunge carne di gosce e si fa sotto sopra.
- # Si lascia nel piatto da servire. Alla sopra si pizzica aneto macinato.

Nota: Se volendo si aggiunge nce pestato.