HÄHNCHENSALAT MIT SENFAROMA



Menù-Zutaten

120 g. Dorati - TN1

300 g. Peperoni interi alla Brace (Ganze Paprika, gegrillt) - TT1

q.b. Pesto di Senape (Senfpesto) - KK7

Zutaten

600 g Hähnchenbrust

120 g Gemischter Salat

90 g Feta-Käse

n.B. Geröstete Mandeln

n.B. Gehackte Petersilie

Chef: Leonardo Pellacani

Glutenfrei

Zubereitung

Für 6 Personen

Die Hähnchenbrust entbeinen, in Alufolie wickeln und in Salzwasser kochen. Abkühlen lassen und mit Senfpesto würzen. Die Paprikaschoten von Menù aus der Packungsflüssigkeit abtropfen lassen und sie in Streifen schneiden. Die Dorati-Tomaten, die Paprikaschoten, den gewürfelten Feta-Käse und das Hähnchenfleisch dazugeben. Den gemischten Salat auf einem Teller anrichten und das gewürzte Hähnchen dazugeben. Mit etwas Öl, den gerösteten Mandeln und der gehackten Petersilie abschließen.

Verarbeitung ohne Gluten

Per 6 persone.

Disossare il petto di pollo, avvolgerlo nella stagnola e lessarlo in acqua salata. Farlo raffreddare e condirlo con il pesto di senape. Scolare dal liquido della confezione i peperoni Menù e tagliarli a filetti. Unire i Dorati pomodori, i peperoni, la feta tagliata a cubetti e il pollo. In un piatto posizionare la misticanza e aggiungere il pollo condito. Ultimare con un filo d'olio, le mandorle tostate e il prezzemolo tritato.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari

Geschäftssitz/Produktion: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Verwaltung: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)