

INSALATA DI POLLO



Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

Disossare il petto di pollo, avvolgerlo nella stagnola e lessarlo in acqua salata. Lasciarlo raffreddare. Scolare il Grandantipasto e aggiungere il pollo. Posizionare sul fondo del piatto la misticanza e aggiungere il pollo condito. Completare con un filo d'olio e prezzemolo tritato.

Menù-Zutaten

450 g. Grandantipasto - TH1

q.b. Olio extravergine di oliva - EKC

Zutaten

150 g. Misticanza

600 g. Petto di pollo

q.b. Prezzemolo tritato