

## INSALATA LATINA



**Chef:** Gianluca Galliera

### Zubereitung

Pulire l'insalata, lavarla ed asciugarla ed utilizzarla come insalata di base, Nel frattempo spalmare il petto di pollo con la crema di rosmarino e rosolarlo in portandolo a cottura. Salarlo leggermente e tagliarlo a julienne. Integrare il petto di pollo all'insalata ed aggiungere i crostini di pane tostato, i pomodori dorati, le scaglie di parmigiano ed i capperini in olio extra vergine d'oliva. Preparare una citronette con olio, sale, pepe e aceto balsamico Riserva. Condire l'insalata e decorare con un ciuffetto di finocchietto selvatico fresco

### Verarbeitung ohne Gluten

Utilizzare Pane senza glutine.

### Menù-Zutaten

Aceto balsamico di Modena I.G.P. invecchiato - EJ6  
Capperini sotto sale - U31  
Crema di Rosmarino - KU7  
Dorati - TN1

### Zutaten

Lattuga romana  
Petto di pollo  
Parmigiano reggiano a scaglie  
Sale  
Pane tipo filone tagliato a crostino e tostato