

POLLO IN ROSSO CON CREMA DI PECORINO



Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

Per 6 persone.

Pulire il petto di pollo e tagliarlo a listarelle. In una padella soffriggere lo scalogno tritato insieme a un poco d'olio extra vergine, quindi aggiungere il pollo e farlo rosolare a fuoco vivo per qualche minuto. Sfumare con il vino bianco, quindi incorporare la crema di peperoni e portare la carne a fine cottura. Trasferire il pollo nei piatti e completare con fili di Grancrema di pecorino e una spolverata di prezzemolo tritato.

Menù-Zutaten

480 g. Crema di peperoni rossi - KN0K

q.b. Grancrema di Pecorino - KG1

q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

Zutaten

q.b. vino bianco

q.b. scalogno

q.b. prezzemolo

1200 g. petto di pollo