

## STRACCETTI DI POLLO CON SALSA AL CURRY E PORRI E ZUCCHINE FRESCHE



### Menù-Zutaten

200 g Salsa di porro e curry - XV0X

q.b. Sale alle erbe - PGO

### Zutaten

q.b. foglie di salvia per guarnire

q.b. roselline di zucchine per guarnire

300 g zucchine fresche tagliate a julienne

1 kg petto di pollo tagliato a straccetti o fusello disossato

**Chef:** Gianluca Galliera

### Zubereitung

Riporre gli straccetti di pollo in una terrina ed unire la salsa porri e curry, le zucchine, il sale alle erbe ed amalgamare gli ingredienti.

Disporre gli straccetti su di un vassoio e decorare con roselline di zucchine, pepe rosa e piante aromatiche.