

STRACCETTI DI POLLO CON TRIS DI OLIVE PICCANTINE E SOLEGGIATI



Menù-Zutaten

100 g Tris di olive piccantine - UO1
150 g Soleggiali - TX1
q.b Profumoro - P81X

Zutaten

500 g fuselli di pollo disossato

Chef: Gianluca Galliera

Glutenfrei

Zubereitung

Disossare e spellare i fuselli di pollo e tagliarli a straccetto.

Aggiungere il Tris di olive piccantine ed i Pomodori a spicchi Soleggiali.

Mescolare gli ingredienti .

Consigli di cottura: in padella antiaderente preriscaldata cuocere per 7-8 minuti circa a fiamma viva con il Profumoro, a piacere bagnare con vino bianco.