

STRACCETTI DI POLLO TIROLESIS



Menù-Zutaten

- 120 g. Tutto Sole - UA1
- 200 g. Würstel giganti affumicati senza pelle - SXH
- 20 g. Capperini in olio extra vergine di oliva - XG7
- q.b. Olio extravergine di oliva - EK5
- q.b. Sale alle erbe - PGO

Zutaten

- 600 g. straccetti di pollo

Chef: Monica Copetti

Glutenfrei

Zubereitung

Per 6 persone.

Versare gli straccetti di pollo preparati in una ciotola insaporendo con sale alle erbe. Tagliare a julienne i pomodori Tutto sole e a rodelle spesse 1 cm i würstel giganti. Unirli agli straccetti assieme ai capperini ed emulsionare gli ingredienti. Cuocere in padella antiaderente per 8/9 minuti con un filo d'olio extravergine d'oliva.