INSALATA DI POLLO E VERDURE CON DRESSING ALLA SENAPE

Menù Ingredients

120 g. Pesto di Senape - KK7

q.b. Profumoro - P81X

Ingredients

480 g. petto di pollo

240 g. avocado

120 g. misticanza

120 g. peperone

150 g. cetriolo

90 g. carote

30 g. yogurt bianco

q.b. pepe

q.b. sale

q.b. basilico

q.b. finocchietto

Chef: Gianluca Galliera

Method

Preparare il dressing, mescolando lo yogurt con il pesto di senape, un goccio d'acqua, correggere con pepe e sale. Preparare il piatto mettendo di base la misticanza, aggiungere le carote tagliate, il petto di pollo aromatizzato con il profumoro e cotto in padella. Ultimare con l'avocado tagliato a fette e il cetriolo. Condire il tutto con il dressing alla senape, decorando con le erbe aromatiche e servire.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Registered Office/Plant: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Offices: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)