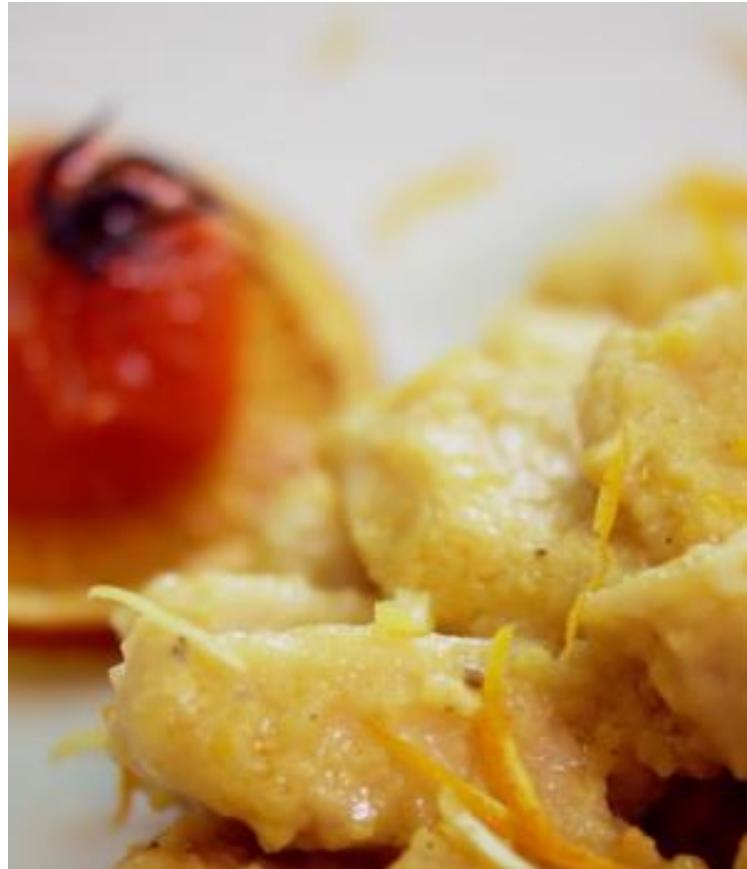


POLLO AGLI AGRUMI



Menù Ingredients

120 gr. Olio extravergine di oliva - EK5
q.b. Profumoro - P81X

Ingredients

3 n. limone
3 n. arancia
1500 gr. petto di pollo
q.b. vino bianco
q.b. farina

Chef: Leonardo Pellacani

Method

Per 6 persone

Tagliare il petto di pollo a cubetti. Infarinarlo e rosolarlo con un filo d'olio. Aromatizzarlo con il Profumoro. Sfumare con vino bianco e lasciare evaporare. In una ciotola diluire il pesto agli agrumi con un goccio d'acqua calda o brodo. Quando il pollo sarà quasi cotto unire il pesto agli agrumi, una spruzzata di succo d'arancia e una spruzzata di succo di limone. A cottura ultimata impiattare e decorare con scorzzette d'arancio e limone. Ultimare decorando il piatto con una fetta di arancio e un pomodorino.