

ORZO PERLATO CON INSALATA DI VERDURE E CARCIOFI CON POLLO ALLA CURCUMA



Chef: Maurizio Ferrari

Ingredientes Menù

- 15 g. Dadolata di verdure - BSOK
- 50 g. Orzo perlato - RNO
- 5 spicchi Spaccatelli di carciofo trifolati - HN2
- q.b. Olio extravergine di oliva - EK5
- q.b. Pepe rosa speciale essiccato - 1282

Ingredientes

- 100 g. Petto di pollo
- 5 g Curcuma
- q.b. Sale e Pepe
- q.b. Indivia riccia
- 10 g. Carote
- 10 g. Peperone Giallo
- 10 g. Peperone Rosso
- 10 g. Zucchine
- q.b. Timo
- q.b Prezzemolo
- q.b. Germogli

Preparación

Per 1 persona:

In un sacchetto per sottovuoto marinare il petto di pollo con la curcuma, un cucchiaio d'olio extravergine di oliva, sale, pepe, un rametto di timo e uno di prezzemolo. Sigillare la busta e cuocere in forno a vapore per circa 15-20 minuti. Nel frattempo cuocere l'orzo in acqua salata, seguendo le istruzioni poste sulla confezione, scolare e far raffreddare. Tagliare a julienne le carote, il peperone rosso, il peperone giallo e le zucchine; aggiungere i carciofi e condire con olio, sale e pepe. Mettere l'orzo in una ciotola ed aggiungere la Dadolata di verdure, pepe rosa, sale, olio extravergine di oliva e mescolare il tutto. Posizionare l'orzo al centro del piatto con l'aiuto di un coppapasta, adagiarvi sopra l'indivia riccia e poi coprire con l'insalata di verdure e carciofi,. Sul lato della composizione aggiungere delle fettine di pollo alla curcuma. Ultimare il piatto con germogli, pepe rosa e un filo di olio extravergine di oliva.