

STRACCETTI DE POLLO CON TRIO DE ACEITUNAS PICANTES Y SOLEADAS



Ingredientes Menù

100 g Tris di olive piccantine (Tris de aceitunas picantes) - UO1
150 g Soleggiati - TX1
Profumoro - P81X

Ingredientes

500 g muslos de pollo deshuesados

Chef: Gianluca Galliera

Sin gluten

Preparación

Deshuesar y pelar los muslos de pollo y cortarlos en tiras.

Agregue el trío de aceitunas picantes y las rodajas de tomates soleados.

Mezcla los ingredientes. Consejos de cocina: en una sartén antiadherente precalentada cocine durante unos 7-8 minutos a fuego alto con el Perfume, espolvoree con vino blanco si lo desea.