

TAGLIATA DI POLLO CON SPADELLATA DI PEPERONI E CIPOLLA



Ingredientes Menù

100 g Spadellata di peperoni e cipolla - VKP
190 g Petto di pollo dorato - 289
q.b. Olio extravergine di oliva - EKC
q.b. Pepe colorato macinato grosso - 1261

Ingredientes

10 g Valeriana
q.b. Rosmarino

Chef: Leonardo Pellacani

Preparación

Rosolare il petto di pollo in tegame con un filo d'olio, il rosmarino e il pepe. Disporre la valeriana sul piatto e aggiungere il petto di pollo tagliato a fette. Scaldare i peperoni con cipolla, unirli alla preparazione e servire.

Procedimiento sin gluten