TIRAS DE PAVO CON TOMATES SECOS, ACEITUNAS Y ALCAPARRAS



Ingredientes Menù

25 g Olive Nostraline denocciolate (Aceitunas «Nostraline» sin hueso) - Z91
50 g Pomodori secchi a filetti (Tomates secos en tiras) - ZGP
al gusto Olio extravergine di oliva (Aceite de oliva virgen extra) - EKC
al gusto Profumoro - P81X
n° 8 Capperini in olio extra vergine di oliva (Alcaparras en aceite de oliva virgen extra) - XG7

Ingredientes

220 g Pechuga de Pavo
Ajo
Vino blanco
Rúcula
Pan

Chef: Salvatore Coppola

Preparación

Cortar el pan duro en rebanadas, colocarlas en una bandeja de horno con aceite de oliva y Profumoro, y tostarlas en el horno a 180 °C durante 3–4 minutos. Cortar la pechuga de pavo en tiras y saltearla con aceite de oliva y ajo. Desglasar con vino blanco, añadir un poco de agua y cocinar hasta que esté hecha. Incorporar finalmente las aceitunas y los Tomates Secos en Tiras. Servir sobre una cama de rúcula con el pan crujiente.

Procedimiento sin gluten

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Sede legal/Establecimiento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Oficinas: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)