

## COSCIA DI POLLO CON PEPPERONATA, OLIVE PICCANTINE E PATATE AL VAPORE



### Ingrédients Menù

1 Quarto posteriore di pollo cotto sottovuoto - 2P9  
20 g. Olive Leccino denocciolate - Z92  
80 g. Patate pronte al naturale - Z62  
80 g. Peperonata della casa - V51  
q.b. Olio extravergine di oliva "Classico" - EK0X  
q.b. Prezzemolo liofilizzato - 1273

### Ingrédients

q.b. Sale e Pepe  
q.b. Basilico

Chef: Maurizio Ferrari

### Préparation

Scaldare la Coscia di pollo in microonde per circa 3 minuti (utilizzare la funzione grill per la rosolatura della carne), aggiungere la Peperonata, le Olive Leccino e scaldare per 30-60 secondi. Tagliare le Patate a spicchi e condire con Olio, sale, pepe e Prezzemolo. Scaldare in microonde per 1-2 minuti. Impiattare il Pollo con la Peperonata aggiungendo le Patate cotte al vapore e un pò di basilico fresco.