CUISSE ET POITRINE DE POULET SAUTÉES AU PESTO ROUGE, ROQUETTE ET OLIVES LECCINO



Ingrédients Menù

30 g Olive Leccino denocciolate (Olives Leccino dénoyautées) - Z92

50 g Pesto Rosso (Pesto Rouge) - X80X

Ingrédients

1 Cuisse de poulet

1 Poitrine de poulet avec aile attachée

20 g Huile de graines

en q.s. Sel et poivre

20 g Roquette fraîche

1 Tomate cerise fraîche

Chef: Giovanni Pace

Préparation

Couper l'os inférieur de la cuisse et le désosser en prenant soin de laisser l'os bien propre attaché à la viande. Faire la même chose avec la poitrine en laissant l'os de l'aile attaché et avec la peau. Utiliser la moitié de la poitrine et la faire dorer à la poêle côté peau, ainsi que la cuisse. Terminer la cuisson au four pendant quelques minutes. Servir en décorant le centre de l'assiette d'une bande de Pesto Rouge et déposer dessus la cuisse et la poitrine de poulet, garnir avec de la roquette finement ciselée et les Olives Leccino coupées en deux. Décorer avec une tomate cerise fraîche préalablement frite.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Siège légal/Établissements: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Bureaux: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)