ÉMINCÉ DE POULET AUX OLIVES LECCINO



Ingrédients Menù

180 g Olive Leccino denocciolate (Olives Leccino dénoyautées) - Z92
Olio extravergine di oliva (Huile d'olive extra vierge) - EKC

Ingrédients

Q.S. échalote
Q.S. Vin blanc
Q.S. Sauge
1.2 kg Poitrine de poulet

Chef: Gianluca Galliera

Sans gluten

Préparation

Nettoyer la poitrine de poulet et la couper en lanières. Dans une poêle, faire revenir l'échalote hachée avec un peu d'huile d'olive extra vierge, puis ajouter le poulet et le faire dorer à feu vif pendant quelques minutes. Mouiller avec le vin blanc, incorporer les olives Leccino et laisser mijoter jusqu'à ce que la viande soit cuite. Servir le poulet dans les assiettes et garnir de feuilles de sauge.

© 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)