

## ÉMINCÉS DE POULET TYROLIENS



### Ingrédients Menù

120 g. Tutto Sole - UA1

200 g. Würstel giganti affumicati senza pelle (Würstel géants fumés sans peau) - SXH

20 g. Capperini in olio extra vergine di oliva (Câpres à l'huile d'olive extra vierge) - XG7

q.b. Olio extravergine di oliva (Huile d'olive extra vierge) - EK5

q.b. Sale alle erbe (Sel aux herbes) - PGO

### Ingrédients

600 g Émincés de poule

**Chef:** Monica Copetti

**Sans gluten**

### Préparation

Pour 6 personnes

Versez les émincés de poulet dans un bol et assaisonnez avec du sel aux herbes. Coupez les tomates Tutto Sole en julienne et les Würstel géants en rondelles épaisses de 1 cm. Ajoutez-les aux émincés de poulet avec les câpres, puis mélangez bien les ingrédients. Faites cuire dans une poêle antiadhésive pendant 8 à 9 minutes avec un filet d'huile d'olive extra vierge.