

FILETTI DI POLLO AVVOLTI NEL CRUDO CON CIPOLLA CARAMELLATA

Ingrédients Menù

150 g Cipolla Caramellata all'aceto balsamico di Modena I.G.P.
- ZU2
q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

Ingrédients

50 g Prosciutto crudo
Nº 5 Filetti di pollo
q.b. Sale e Pepe
q.b. Rucola



Chef: Leonardo Pellacani

Préparation

Avvolgere i filetti di pollo in una fetta di prosciutto crudo e passarli in padella con un filo d'Olio extravergine di oliva fino a farli dorare. Presentarli accompagnati da Cipolla caramellata all'aceto balsamico di Modena I.G.P. e da un pò di rucola.