# INSALATA DI POLLO



## Ingrédients Menù

450 g. Grandantipasto - TH1

q.b. Olio extravergine di oliva - EKC

## Ingrédients

150 g. Misticanza

600 g. Petto di pollo

q.b. Prezzemolo tritato

**Chef:** Leonardo Pellacani

## Préparation

Disossare il petto di pollo, avvolgerlo nella stagnola e lessarlo in acqua salata. Lasciarlo raffreddare. Scolare il Grandantipasto e aggiungere il pollo. Posizionare sul fondo del piatto la misticanza e aggiungere il pollo condito. Completare con un filo d'olio e prezzemolo tritato.

**© 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)