

## 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.