

INSALATA DI POLLO E VERDURE CON DRESSING ALLA SENAPE



Ingrédients Menù

120 g. Pesto di Senape - KK7
q.b. Profumoro - P81X

Ingrédients

480 g. petto di pollo
240 g. avocado
120 g. misticanza
120 g. peperone
150 g. cetriolo
90 g. carote
30 g. yogurt bianco
q.b. pepe
q.b. sale
q.b. basilico
q.b. finocchietto

Chef: Gianluca Galliera

Préparation

Preparare il dressing, mescolando lo yogurt con il pesto di senape, un goccio d'acqua, correggere con pepe e sale. Preparare il piatto mettendo di base la misticanza, aggiungere le carote tagliate, il petto di pollo aromatizzato con il profumoro e cotto in padella. Ultimare con l'avocado tagliato a fette e il cetriolo. Condire il tutto con il dressing alla senape, decorando con le erbe aromatiche e servire.