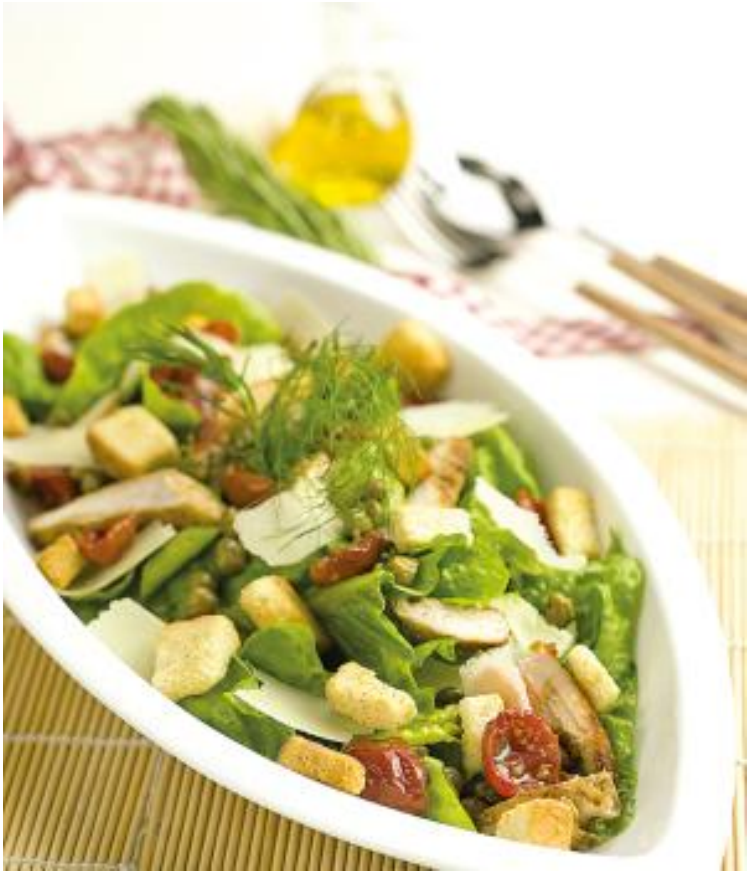
INSALATA LATINA



Ingrédients Menù

Aceto balsamico di Modena I.G.P. invecchiato - EJ6

Capperini sotto sale - U31

Crema di Rosmarino - KU7

Dorati - TN1

Ingrédients

Lattuga romana

Petto di pollo

Parmigiano reggiano a scaglie

Sale

Pane tipo filone tagliato a crostino e tostato

Chef: Gianluca Galliera

Préparation

Pulire l'insalata, lavarla ed asciugarla ed utilizzarla come insalata di base, Nel frattempo spalmare il petto di pollo con la crema di rosmarino e rosolarlo in portandolo a cottura. Salarlo leggermente e tagliarlo a julienne. Integrare il petto di pollo all'insalata ed aggiungere i crostini di pane tostato, i pomodori dorati, le scaglie di parmigiano ed i capperini in olio extra vergine d'oliva. Preparare una citronette con olio, sale, pepe e aceto balsamico Riserva. Condire l'insalata e decorare con un ciuffetto di finocchietto selvatico fresco

Préparation sans gluten

Utilizzare Pane senza glutine.

© 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)