

## POLLO AGLI AGRUMI



### Ingrédients Menù

120 gr. Olio extravergine di oliva - EK5

q.b. Profumoro - P81X

### Ingrédients

3 n. limone

3 n. arancia

1500 gr. petto di pollo

q.b. vino bianco

q.b. farina

**Chef:** Leonardo Pellacani

### Préparation

Per 6 persone

Tagliare il petto di pollo a cubetti. Infarinarlo e rosolarlo con un filo d'olio. Aromatizzarlo con il Profumoro. Sfumare con vino bianco e lasciare evaporare. In una ciotola diluire il pesto agli agrumi con un goccio d'acqua calda o brodo. Quando il pollo sarà quasi cotto unire il pesto agli agrumi, una spruzzata di succo d'arancia e una spruzzata di succo di limone. A cottura ultimata impiattare e decorare con scorzzette d'arancio e limone. Ultimare decorando il piatto con una fetta di arancio e un pomodorino.