POLLO IN ROSSO CON CREMA DI PECORINO



Ingrédients Menù

480 g. Crema di peperoni rossi - KN0K

q.b. Grancrema di Pecorino - KG1

q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

Ingrédients

q.b. vino bianco

q.b. scalogno

q.b. prezzemolo

1200 g. petto di pollo

Chef: Leonardo Pellacani

Préparation

Per 6 persone.

Pulire il petto di pollo e tagliarlo a listarelle. In una padella soffriggere lo scalogno tritato insieme a un poco d'olio extra vergine, quindi aggiungere il pollo e farlo rosolare a fuoco vivo per qualche minuto. Sfumare con il vino bianco, quindi incorporare la crema di peperoni e portare la carne a fine cottura. Trasferire il pollo nei piatti e completare con fili di Grancrema di pecorino e una spolverata di 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)