

POULET EMINCÉ



Chef: Leonardo Pellacani

Sans gluten

Préparation

Pour 6 personnes

Couper la Poitrine de poulet dorée en tranches et le réchauffer dans une poêle avec un filet d'Huile d'olive extra vierge. Égoutter les pointes d'asperges et les réunir par groupes de quatre en les enveloppant dans une tranche de jambon cru. Les disposer dans un plat allant au four et les cuire au four à 180 °C pendant 10 minutes. Disposer dans l'assiette le mesclun, ajouter les tranches de poulet réchauffées et deux bottes d'asperges. Terminer avec l'Huile d'olive extra vierge utilisée pour réchauffer le poulet et servir.

Préparation sans gluten

Ingrédients Menù

600 g Petto di pollo dorato - Poitrine de poulet dorée - 289
q.b. Olio extravergine di oliva (Huile d'olive extra vierge) - EKC

Ingrédients

400 g Mesclun
12 Tranches de jambon cru