

SALADE DE POULET ARÔME MOUTARDE



Ingrédients Menù

120 g Dorati - TN1
300 g Peperoni interi alla Brace (Poivrons entiers braisés) - TT1
q.s Pesto di Senape (Pesto de moutarde) - KK7

Ingrédients

600 g poitrine de poulet
120 g mesclun
90 g feta
Q.S. amandes grillées
Q.S. persil haché

Chef: Leonardo Pellacani

Sans gluten

Préparation

Pour 6 personnes.

Désosser la poitrine de poulet, l'envelopper dans du papier aluminium et la faire bouillir dans de l'eau salée. La faire refroidir et l'assaisonner avec le pesto de moutarde. Égoutter les poivrons Menù de leur liquide de conservation et les couper en lamelles. Unir les tomates Dorati, les poivrons, la feta coupée en dés et le poulet. Disposer le mesclun dans un plat et ajouter le poulet assaisonné. Pour finir, ajouter un filet d'huile, les amandes grillées et le persil haché.

Préparation sans gluten

Per 6 persone.

Disossare il petto di pollo, avvolgerlo nella stagnola e lessarlo in acqua salata. Farlo raffreddare e condirlo con il pesto di senape. Scolare dal liquido della confezione i peperoni Menù e tagliarli a filetti. Unire i Dorati pomodori, i peperoni, la feta tagliata a cubetti e il pollo. In un piatto posizionare la misticanza e aggiungere il pollo condito. Ultimare con un filo d'olio, le mandorle tostate e il prezzemolo tritato.