

STRACCETTI DI POLLO CON SALSA AL CURRY E PORRI E ZUCCHINE FRESCHE



Ingrédients Menù

200 g Salsa di porro e curry - XVOX
q.b. Pepe rosa speciale essiccato - 1282
q.b. Sale alle erbe - PGO

Ingrédients

q.b. foglie di salvia per guarnire
q.b. roselline di zucchini per guarnire
300 g zucchini fresche tagliate a julienne
1 kg petto di pollo tagliato a straccetti o fusello disossato

Chef: Gianluca Galliera

Préparation

Riporre gli straccetti di pollo in una terrina ed unire la salsa porri e curry, le zucchini, il sale alle erbe ed amalgamare gli ingredienti.

Disporre gli straccetti su di un vassoio e decorare con roselline di zucchini, pepe rosa e piante aromatiche.