

## STRACCETTI DI TACCHINO CON POMODORI SECCHI, OLIVE E CAPPERI



### Ingrédients Menù

25 g Olive Leccino Nostraline denocciolate - Z91  
50 g Pomodori secchi a filetti - ZGP  
n° 8 Capperini in olio extra vergine di oliva - XG7  
q.b. Olio extravergine di oliva - EKC  
q.b. Profumoro - P81X

### Ingrédients

220 g Petto di tacchino  
q.b. Rucola  
q.b. Pane  
q.b. Aglio  
q.b. Vino bianco

**Chef:** Salvatore Coppola

### Préparation

Affettare il pane raffermo, disporlo su una teglia con olio e Profumoro e tostarlo in forno a 180 °C per 3-4 minuti.

Tagliare il tacchino a straccetti e rosolarlo con olio e aglio. Sfumare con il vino bianco, aggiungere poca acqua e portare a cottura.

Unire infine olive e pomodorini. Servire su un letto di rucola con il pane croccante.

### Préparation sans gluten