

CESTINO DI PARMIGIANO CON INSALATINA TIEPIDA DI POLLO, FUNGHI E VERDURINE CROCCANTI



Ingredienti Menù

180 g Cocktail di funghi trifolati - G51

600 g Quarto posteriore di pollo cotto sottovuoto - 2P9

q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

Ingredienti

q.b. Prezzemolo

360 g Parmigiano Reggiano

q.b. Sale e Pepe

q.b. Germogli di barbabietola

90 g Carote

90 g Zucchine

Chef: Maurizio Ferrari

Procedimento

Per 6 persone

Su un foglio di carta forno distribuire il Parmigiano Reggiano grattugiato fino a formare un disco; cuocere in microonde per qualche minuto a una potenza media finché il Parmigiano non risulterà sciolto. Formare un cestino di Parmigiano aiutandosi con una tazza per dargli la giusta forma. In una padella aggiungere un filo d'Olio extravergine di oliva e scaldata il Pollo, aggiungere il Cocktail di funghi trifolati, e saltare per un minuto. A questo punto aggiungere il prezzemolo, le zucchine, le carote e aggiustare di sale e pepe. Posizionare al centro del piatto il cestino di Parmigiano ed inserire al suo interno l'insalata di pollo. Guarnire con germogli di barbabietola e un filo d'Olio extravergine di oliva.