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 scaldare 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 suio interno l'insalata di pollo. Guarnire con germogli di barbabietola e un filo d'Olio extravergine di oliva.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Sede legale/Stabilimento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Uffici: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)