

## COSCETTA E PETTO DI POLLO SPADELLATO CON PESTO ROSSO, RUCOLA E OLIVE LECCINO



### Ingredienti Menù

30 g Olive Leccino denocciolate - Z92  
50 g Pesto Rosso - X80X

### Ingredienti

1 Fusello di pollo  
1 Petto di pollo con aletta attaccata  
20 g Olio semi  
q.b. Sale e pepe  
20 g Rucola fresca  
1 Pomodorino fresco

**Chef:** Giovanni Pace

### Procedimento

Tagliare l'osso inferiore al fusello per poi disossarlo, avendo cura di lasciare l'osso ben pulito attaccato alla carne. Fare la stessa cosa con il petto lasciando l'osso dell'aletta attaccato e con la pelle. Usare metà del petto e spadellare sulla pelle, assieme al fusello. Ultimare la cottura qualche minuto in forno. Impiattare decorando il centro del piatto con una striscia di salsa di Pesto Rosso e adagiarvi il fusello e il petto di pollo, guarnire con rucola sminuzzata finemente e Olive Leccino tagliate a metà. Decorare con un pomodorino fresco precedentemente fritto.