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.

© 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)