

## ÈPOLLOEPISELLI CON CARPACCIO DI PATATE LESSE E FRIARIELLI



**Chef:** Maurizio Ferrari

### Procedimento

Tagliare le Patate a fettine e disporle su un piatto, condirle con Olio, sale, pepe e Prezzemolo. Posizionare Èfriarielli al centro e scaldare il tutto in microonde per 1-2 minuti. Scaldare Èpolloepiselli per 90 secondi, posizionarlo sopra Èfriarielli, decorare con qualche germoglio di ravanella e un filo d'Olio extra vergine d'oliva.

### Ingredienti Menù

120 g Patate pronte al naturale - Z62  
180 g Èpolloepiselli - S5QX  
60 g Èfriarielli - B41  
q.b. Olio extravergine di oliva "Classico" - EK0X  
q.b. Prezzemolo liofilizzato - 1273

### Ingredienti

q.b. Sale e Pepe  
q.b. Germogli di ravanella