

## FILETTI DI POLLO AVVOLTI NEL CRUDO CON CIPOLLA CARAMELLATA

### Ingredienti Menù

150 g Cipolla Caramellata all'aceto balsamico di Modena I.G.P.  
- ZU2  
q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

### Ingredienti

50 g Prosciutto crudo  
Nº 5 Filetti di pollo  
q.b. Sale e Pepe  
q.b. Rucola



Chef: Leonardo Pellacani

### Procedimento

Avvolgere i filetti di pollo in una fetta di prosciutto crudo e passarli in padella con un filo d'Olio extravergine di oliva fino a farli dorare. Presentarli accompagnati da Cipolla caramellata all'aceto balsamico di Modena I.G.P. e da un pò di rucola.