INSALATA DI POLLO



Ingredienti Menù

450 g. Grandantipasto - TH1

q.b. Olio extravergine di oliva - EKC

Ingredienti

150 g. Misticanza

600 g. Petto di pollo

q.b. Prezzemolo tritato

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Disossare il petto di pollo, avvolgerlo nella stagnola e lessarlo in acqua salata. Lasciarlo raffreddare. Scolare il Grandantipasto e aggiungere il pollo. Posizionare sul fondo del piatto la misticanza e aggiungere il pollo condito. Completare con un filo d'olio e prezzemolo tritato.

© 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)