

INSALATA DI POLLO



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.

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