# INSALATA DI POLLO ALL'AROMA DI SENAPE



## Ingredienti Menù

120 g. Dorati - TN1

300 g. Peperoni interi alla Brace - TT1

q.b. Pesto di Senape - KK7

## Ingredienti

600 g. petto di pollo

120 g. misticanza

90 g. feta

q.b. mandorle tostate

q.b. prezzemolo tritato

**Chef:** Leonardo Pellacani

**Senza glutine**

## Procedimento senza glutine

Per 6 persone.

Disossare il petto di pollo, avvolgerlo nella stagnola e lessarlo in acqua salata. Farlo raffreddare e condirlo con il pesto di senape. Scolare dal liquido della confezione i peperoni Menù e tagliarli a filetti. Unire i Dorati pomodori, i peperoni, la feta tagliata a cubetti e il pollo. In un piatto posizionare la misticanza e aggiungere il pollo condito. Ultimare con un filo d'olio, le mandorle tostate e il 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)