

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.