ORZO PERLATO CON INSALATA DI VERDURE E CARCIOFI CON POLLO ALLA CURCUMA



Chef: Maurizio Ferrari

Ingredienti Menù

15 g. Dadolata di verdure - BS0K
50 g. Orzo perlato - RN0
5 spicchi Spaccatelli di carciofo trifolati - HN2
q.b. Olio extravergine di oliva - EK5
q.b. Pepe rosa speciale essiccato - 1282

Ingredienti

100 g. Petto di pollo
5 g Curcuma
q.b. Sale e Pepe
q.b. Indivia riccia
10 g. Carote
10 g. Peperone Giallo
10 g. Peperone Rosso
10 g. Zucchine
q.b. Timo
q.b Prezzemolo
q.b. Germogli

Procedimento

Per 1 persona:
In un sacchetto per sottovuoto marinare il petto di pollo con un la curcuma, un cucchiaio d'olio extravergine di oliva, sale, pepe, un rametto di timo e uno di prezzemolo. Sigillare la busta e cuocere in forno a vapore per circa 15-20 minuti. Nel frattempo cuocere l'orzo in acqua salata, seguendo le istruzioni poste sulla confezione, scolare e far raffreddare. Tagliare a julienne le carote, il peperone rosso, il peperone giallo e le zucchine; aggiungere i carciofi e condire con olio, sale e pepe. Mettere l'orzo in una ciotola ed aggiungere la Dadolata di verdure, pepe rosa, sale, olio extravergine di oliva e mescolare il tutto. Posizionare l'orzo al centro del piatto con l'aiuto di un coppapasta, adagiarvi sopra l'indivia riccia e poi coprire con l'insalata di verdure e carciofi,. Sul lato della composizione aggiungere delle fettine di pollo alla curcuma. Ultimare il piatto con germogli, pepe rosa e un filo di olio extravergine di oliva.

© 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)