

## POLLO E PISELLI CON CIPOLLINE AL BALSAMICO



**Chef:** Leonardo Pellacani

### Procedimento

Scaldare Èpolloepiselli in tegame per alcuni minuti. Utilizzare lo stesso procedimento con le cipolline. Impiattare e ultimare con un ciuffo di finocchietto.

### Ingredienti Menù

1.100 g Èpolloepiselli - S5QX

600 g Cipolline all'aceto balsamico di Modena I.G.P. - VW1

### Ingredienti

q.b. Finocchietto