

POLLO IN ROSSO CON CREMA DI PECORINO



Chef: Leonardo Pellaracani

Procedimento

Per 6 persone.

Pulire il petto di pollo e tagliarlo a listarelle. In una padella soffriggere lo scalogno tritato insieme a un poco d'olio extra vergine, quindi aggiungere il pollo e farlo rosolare a fuoco vivo per qualche minuto. Sfumare con il vino bianco, quindi incorporare la crema di peperoni e portare la carne a fine cottura. Trasferire il pollo nei piatti e completare con fili di Grancrema di pecorino e una spolverata di prezzemolo tritato.

Ingredienti Menù

480 g. Crema di peperoni rossi - KN0K
q.b. Grancrema di Pecorino - KG1
q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

Ingredienti

q.b. vino bianco
q.b. scalogno
q.b. prezzemolo
1200 g. petto di pollo