

STRACCETTI DI POLLO CON CREMA DI SALVIA



Ingredienti Menù

50 g Crema di salvia - KT7
q. b. Pepe verde liofilizzato - PH9
q.b. Pepe rosa speciale essiccato - 1282
q.b. Profumoro - P81X

Ingredienti

q.b. Salvia fresca in foglie
600 g fuselli di pollo disossati e pelati

Chef: Gianluca Galliera

Senza glutine

Procedimento

Per 4 Persone

1. Tagliare la carne a straccetti.
2. Condire con la Crema di salvia
3. Guarnire con Pepe verde e Pepe rosa e foglie di salvia fresca

Consigli di cottura: Rosolare in padella antiaderente per 7/8 minuti circa a fiamma viva. A piacere bagnare con vino bianco ed insaporire con profumoro.