STRACCETTI DI POLLO CON OLIVE LECCINO



Ingredienti Menù

180 g Olive Leccino denocciolate - Z92

Olio extravergine di oliva - EKC

Ingredienti

Q.B. Vino bianco

Q.B. Scalogno

Q.B. Salvia

1,2 kg Petto di pollo

Chef: Gianluca Galliera

Senza glutine

Procedimento

Pulire il petto di pollo e tagliarlo a listarelle. In una padella soffriggere lo scalogno tritato insieme a un po' d'olio extra vergine di oliva, quindi aggiungere il pollo e farlo rosolare a fuoco vivo per qualche minuto. Sfumare con il vino bianco, quindi incorporare le olive Nostraline e portare la carne a fine cottura. Trasferire il pollo nei piatti e completare con foglie di salvia.

© 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)