

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. Scalogn
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.