

STRACCETTI DI POLLO CON SALSA AL CURRY E PORRI E ZUCCHINE FRESCHE



Chef: Gianluca Galliera

Procedimento

Riporre gli straccetti di pollo in una terrina ed unire la salsa porri e curry, le zucchine, il sale alle erbe ed amalgamare gli ingredienti.

Disporre gli straccetti su di un vassoio e decorare con roselline di zucchine, pepe rosa e piante aromatiche.

Ingredienti Menù

200 g Salsa di porro e curry - XVOX
q.b. Pepe rosa speciale essiccato - 1282
q.b. Sale alle erbe - PGO

Ingredienti

q.b. foglie di salvia per guarnire
q.b. roselline di zucchine per guarnire
300 g zucchine fresche tagliate a julienne
1 kg petto di pollo tagliato a straccetti o fusello disossato