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



Ingredienti Menù

200 g Salsa di porro e curry - XV0X

q.b. Pepe rosa speciale essiccato - 1282

q.b. Sale alle erbe - PG0

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

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.

© 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)