

## STRACCETTI DI POLLO CON TRIS DI OLIVE PICCANTINE E SOLEGGIATI



### Ingredienti Menù

100 g Tris di olive piccantine - UO1

150 g Soleggiati - TX1

q.b Profumoro - P81X

### Ingredienti

500 g fuselli di pollo disossato

**Chef:** Gianluca Galliera

**Senza glutine**

### Procedimento

Disossare e spellare i fuselli di pollo e tagliarli a straccetto.

Aggiungere il Tris di olive piccantine ed i Pomodori a spicchi Soleggiati.

Mescolare gli ingredienti .

Consigli di cottura: in padella antiaderente preriscaldata cuocere per 7-8 minuti circa a fiamma viva con il Profumoro, a piacere bagnare con vino bianco.