STRACCETTI DI POLLO TIROLESI

Ingredienti Menù

120 g. Tutto Sole - UA1

200 g. Würstel giganti affumicati senza pelle - SXH

20 g. Capperini in olio extra vergine di oliva - XG7

q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

q.b. Sale alle erbe - PG0

Ingredienti

600 g. straccetti di pollo

Chef: Monica Copetti

Senza glutine

Procedimento

Per 6 persone.

Versare gli straccetti di pollo preparati in una ciotola insaporendo con sale alle erbe. Tagliare a julienne i pomodori Tutto sole e a rodelle spesse 1 cm i würstel giganti. Unirli agli straccetti assieme ai capperini ed emulsionare gli ingredienti. Cuocere in padella antiaderente per 8/9 minuti con un filo d'olio extravergine d'oliva.

© 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)