

## STRACCETTI DI POLLO TIROLESIS



### 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 - PGO

### 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.