

## TAGLIATA DI POLLO



**Chef:** Leonardo Pellacani

**Senza glutine**

### Procedimento

Per 6 persone

Tagliare il Petto di pollo dorato a fette. Scaldarlo in padella con un filo d'Olio extravergine di oliva. Scolare le punte di asparagi e unirle a gruppi di quattro avvolgendole con una fetta di prosciutto crudo. Posizionarli in una teglia e cuocerli in forno a 180°C per 10 minuti. Posizionare sul piatto la misticanza, aggiungere le fette di Pollo scaldate e due mazzetti di asparagi. Ultimare con l'Olio extravergine di oliva utilizzato per scaldare il Pollo e servire.

### Procedimento senza glutine

#### Ingredienti Menù

600 g Petto di pollo dorato - 289

q.b. Olio extravergine di oliva - EKC

#### Ingredienti

400 g Misticanza

12 Fette di prosciutto crudo