

TAGLIATA DI POLLO CON SPADELLATA DI PEPERONI E CIPOLLA



Ingredienti Menù

100 g Spadellata di peperoni e cipolla - VKP

190 g Petto di pollo dorato - 289

q.b. Olio extravergine di oliva - EKC

q.b. Pepe colorato macinato grosso - 1261

Ingredienti

10 g Valeriana

q.b. Rosmarino

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Rosolare il petto di pollo in tegame con un filo d'olio, il rosmarino e il pepe. Disporre la valeriana sul piatto e aggiungere il petto di pollo tagliato a fette. Scaldare i peperoni con cipolla, unirli alla preparazione e servire.

Procedimento senza glutine