

INSALATA LATINA



Chef: Gianluca Galliera

Procedimento

Pulire l'insalata, lavarla ed asciugarla ed utilizzarla come insalata di base, Nel frattempo spalmare il petto di pollo con la crema di rosmarino e rosolarlo in portandolo a cottura. Salarlo leggermente e tagliarlo a julienne. Integrare il petto di pollo all'insalata ed aggiungere i crostini di pane tostato, i pomodori dorati, le scaglie di parmigiano ed i capperini in olio extra vergine d'oliva. Preparare una citronette con olio, sale, pepe e aceto balsamico Riserva. Condire l'insalata e decorare con un ciuffetto di finocchietto selvatico fresco

Procedimento senza glutine

Utilizzare Pane senza glutine.

Ingredienti Menù

Aceto balsamico di Modena I.G.P. invecchiato - EJ6
Capperini sotto sale - U31
Crema di Rosmarino - KU7
Dorati - TN1

Ingredienti

Lattuga romana
Petto di pollo
Parmigiano reggiano a scaglie
Sale
Pane tipo filone tagliato a crostino e tostato