

CUCINA CON LO CHEF

Stefano Callegaro

INSALATA DI POLLO ESTIVA



Ingredienti:

- 3 fettine di petto di pollo Dalf
- 1 peperone
- 1 avocado
- 1 cipolla di Tropea
- 1 manciata di capperi
- 1 manciata di mandorle
- Lattughino q.b.
- Succo di limone q.b.
- Olio q.b.
- Sale q.b.

Procedimento:

- 1) Dopo aver scottato le fettine di petto di pollo su una padella, tagliatele a striscioline. In seguito tagliate a cubetti l'avocado, mentre il peperone e la cipolla a fettine sottili.
- 2) Prendete una ciotola per creare una salsina, sbattendo con il cucchiaino: l'olio, il succo di limone, sale e pepe.
- 3) Unite l'insalata con tutti gli ingredienti in una ciotola e ultimate aggiungendo i capperi e le mandorle; irrorare con la salsina e servitelo a tavola.

Seguite le nostre pagine Facebook e Instagram per rimanere aggiornati sulle nuove ricette di Stefano Callegaro, vincitore di Masterchef, e sulle offerte dei nostri punti vendita!



PUNTI VENDITA DALF CARNI

Molassana, Piazzale Bligny 2 - 010 8386191

Sampierdarena, Corso Martinetti, 50R - 010 463848

Rivarolo, Via G. Rossini, 16R - 010 7319399

Bolzaneto, Via Asolone, 32R - 010 3030961

Via San Martino 146/148R - 010 4711342

Sestri Ponente, Via A. Catalani 28R - 010 4711650

Voltri, Via Voltri 1B R - 010 6370956

Largo San Francesco da Paola 19R - 010 8283169

Vuoi ricevere l'ordine direttamente a casa?

*Ordina qui: **www.dalfeiltrofiaioadomicilio.it***

O chiama il numero 010 8386191 (attivo dal lunedì al venerdì dalle ore 8 alle ore 13)



MERCATO DEL CARMINE

 Piazza del Carmine

 329 2829379 - 0102091517

PER PRENOTARE CHIAMARE DOPO LE 17:30!
CI TROVIAMO NELL'EX MERCATO DEL CARMINE
VICINO A PIAZZA DELLA NUNZIATA!

