POKÈ ROSA DEI VENTI



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- petto di pollo
- gamberetti cotti
- Porcini Tagliati a Pezzi in Olio di Girasole
- Peperoni a Filetti
- riso basmati
- ananas
- rucola
- cipolla rossa
- Maionese
- Gomasio
- salsa wok curry
- salsa di soia

PROCEDIMENTO

- Tagliare il pollo a cubetti e marinare con soia, olio di sesamo, zucchero di canna e gomasio.
- Saltare velocemente in padella sino a cottura.
- Comporre la bowl e abbinare la salsa orientale al curry, miscelando maionese, salsa wok curry, soia, acidulato di riso e acqua, regolando grammature e densità in base al proprio gusto e maniera di utilizzo.
- Completare con gomasio.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



Porcini Tagliati a Pezzi in Olio di Girasole



Peperoni a Filetti



Maionese



Gomasio