SUPREMA DI POLLO AL BURRO CON PUNTARELLE E PEPERONI



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 4 supreme di pollo
- 240g Puntarelle Saltate
- 180g Peperoni Arrostiti
- q.b. Peperoncini Gocce Gialle in Agrodolce
- q.b. Agnello - Sale Aromatico
- 50g burro chiarificato
- q.b. sale e pepe

PROCEDIMENTO

- Aromatizzare con la miscela agnello classica i petti di pollo e cuocere al burro.
- Saltare in padella i peperoni arrostiti tagliati a listarelle e le puntarelle.
- Impiattare la suprema accompagnata dai peperoni, le puntarelle e decorare con gocce di peperoncini gialli.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



Puntarelle Saltate



Peperoni Arrostiti



Peperoncini Gocce Gialle in Agrodolce



Agnello - Sale Aromatico