

# INSALATA DI POLLO CON CROSTINI DI PANE E PESTO DI NOCI



## INGREDIENTI PER 4 PORZIONI

- 1 petto di pollo
- 50g insalatina novella
- 50g insalata iceberg
- 50g scaglie di parmigiano
- 60g crostini di pane
- 50g Pesto di Noci
- q.b. gherigli di noci
- q.b. sedano
- q.b. Fiocchi di Sale Marino
- q.b. Pepe Nero Macinato Grosso
- q.b. Olio di Noci

## PROCEDIMENTO

- Stendere le insalate su un piatto, adagiarvi sopra il petto di pollo arrostito e guarnire il tutto con il resto degli ingredienti.
- A parte in una bacinella miscelare il pesto di noci con l'olio di noci e condire l'insalata prima di servirla.

## PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



**Pesto di Noci**



**Fiocchi di Sale Marino**



**Pepe Nero Macinato  
Grosso**



**Olio di Noci**