

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