



CUCINA CON NOI!

Tagliatelline al mattarello con dadolata di petto di pollo, piselli e julienne di pomodori semi dry

INGREDIENTI

400 g di tagliatelle strette di pasta all'uovo

200 g di petto di pollo

100 g di Piselli finissimi Orogel

100 g di Pomodori Semi-Dry Orogel

50 g di Misto di Verdure per Soffritto Orogel

60 g di cipolla rossa

30 g di zucchero

olio extravergine di oliva

Parmigiano Reggiano

sale

pepe nero

vino bianco



30



4



Facile



Primi Piatti

Preparazione

- 1** Rosolare il misto per soffritto in una padella antiaderente con un goccio di olio extravergine di oliva. Tagliare il petto di pollo a dadolini sottili e aggiungerli al soffritto una volta rosolato. Bagnare con vino bianco e lasciare evaporare la parte alcolica.
- 2** Nel frattempo, nell'acqua di cottura della pasta, cuocere per alcuni minuti i piselli. Aggiungerli poi alla padella con il soffritto e la dadolata di pollo. Solo alla fine aggiungere i pomodori tagliati a julienne.
- 3** In una padella antiaderente sciogliere lo zucchero e aggiungere la cipolla fino a doratura. Cuocere le tagliatelline strette in abbondante acqua bollente salata, colarle e unirle al condimento di pollo e piselli e fare insaporire per alcuni minuti.
- 4** Comporre il piatto mettendo le tagliatelline nel centro, con il condimento ben in evidenza, e sopra le cipolle caramellate. Completare il piatto con una spruzzata di Parmigiano Reggiano

grattugiato.

