



CUCINA CON NOI!

Misticanza con olive taggiasche, pollo al lime e carciofi

INGREDIENTI

200 g di Carciofi Mezzi Orogel

200 g di pollo

mezzo lime

scorza di limone

20 g di scaglie di Parmigiano Reggiano

200 g di misticanza

6 pomodorini

20 g di olive taggiasche

50 g di crostini di pane

prezzemolo

aglio

olio evo

sale e pepe



20



2



Facile



Secondi Piatti



Padella

Preparazione

1

Tagliare il pollo a straccetti e cuocerlo in padella a fuoco vivo. Rosolare, aggiungere sale e pepe e il succo di mezzo lime, un ciuffo di prezzemolo, qualche scorza di limone e scaglie di Parmigiano. Cuocere fino a doratura.

2

In un'altra padella versare un filo d'olio e far soffriggere un trito di aglio. Aggiungere i carciofi e cuocere come da indicazioni riportate in confezione.

3

Disporre la misticanza di insalata dentro al piatto, versare i pomodorini tagliati, i carciofi, il pollo le olive e i crostini di pane.

4

Decorare con la scorza di limone e ciuffi di prezzemolo tritato.

