



CUCINA CON NOI!

Insalata di chicchi di cavolfiore con verdure per piatti etnici curcuma e pollo

Esotica ma anche mediterranea, leggera e gustosa. Insalata di Chicchi di Cavolfiore con Verdure per Piatti Etnici, curcuma e pollo. Provala subito!

INGREDIENTI

600 g Chicchi di Cavolfiore

240g verdure per piatti etnici

Curcuma q.b.

240g Petto di pollo a cubetti

Olio



20



4



Facile



Contorni



Padella

Preparazione

1

In una padella capiente cuocere con un filo d'olio le verdure per piatti etnici e i bocconcini di pollo per circa 8 minuti coprendo con coperchio

2

Aggiungi i Chicchi di Cavolfiore e completa la cottura per circa 3 minuti

3

Condisci con sale e curcuma a piacere. puoi far raffreddare e gustarla fredda come insalatina

