

Insalata di Bollito con Senapata di fichi e Gelatina di Chianti Academia Barilla



Tempo di preparazione: 4 minuti

Ingredienti per 4 persone:

- | | |
|---|--------------|
| ▪ Bollito (Pollo, Manzo etc.) | 800 gr |
| ▪ Senapata di fichi Academia Barilla | 80 gr |
| ▪ Gelatina di chianti Academia Barilla | 80 gr |
| ▪ Radicchio Chioggia | 80 gr |
| ▪ Lattuga | 80 gr |
| ▪ Olio extra vergine 100% Italiano Academia Barilla | 3 cl |
| ▪ Sale | quanto basta |

Preparazione:

Pulire il bollito che vi rimane dal brodo, e tagliarlo a pezzettoni. Tagliare il radicchio e la lattuga a striscioline, lavarlo ed asciugarlo bene. Condirlo con l'olio extra vergine di oliva ed il sale. Disporre il bollito in un piatto, adagiarsi sopra il radicchio e servirlo accompagnando con la Senapata di fichi e la Gelatina di Chianti.