

## **Insalata con straccetti di pollo dorati ai Sapori Italiani Academia Barilla**



**Tempo di preparazione: 5 minuti**

**Tempo di cottura: 3 minuti**

### **Ingredienti per 4 persone:**

- |   |              |
|---|--------------|
| ▪ Petto di pollo  | 400 gr       |
| ▪ Uovo  | n. 2         |
| ▪ Farina  | 100 gr       |
| ▪ Misticanza  | 100 gr       |
| ▪ Sapori italiani Academia Barilla                              | 1 cucchiaino |
| ▪ Olio extra vergine di oliva 100% Italiano Academia Barilla    | 1 dl         |
| ▪ Aceto balsamico di Modena I.G.P. invecchiato Academia Barilla | 30 gr        |
| ▪ Sale, pepe  | quanto basta |

### **Preparazione:**

Tagliare il petto di pollo a strisce. Pulire e lavare la misticanza. Sbattere le uova in una terrina aggiungendo i Sapori Italiani, sale e pepe. Mettere una padella a fuoco medio, aggiungere un goccio d'olio e, quando è caldo, cucinare il petto di pollo passato nella farina e nell'uovo, facendolo dorare. Condire la misticanza con l'olio extra vergine di oliva, l'Aceto Balsamico di Modena I.G.P. invecchiato e un po' di sale. Adagiare il pollo dorato ancora caldo sulla misticanza e servire.