



PETTO DI POLLO AL SESAMO CON TAGLIATELLE DI ZUCCHINI E NERGI®



4 PERS.



PREPARAZIONE
25 MIN



12 NERGI®



COTTURA
12 MIN



BUDGET
ECONOMICO



NESSUN
RIPOSO



INGREDIENTI

- 1 vaschetta di NERGI®
- 4 petti di pollo
- 6 zucchini chiari
- 4 cucchiaini di sesamo
- Olio extravergine d'oliva
- Sale / pepe



RICETTA

- Lavare gli zucchini, poi tagliarle per il lungo aiutandosi con un pela-patate in modo da ottenere tante strisce sottili. In una padella, versare l'olio, aggiungere sale e pepe, poi accorpate i petti di pollo su ogni lato. Terminare la cottura in forno per 10 a 12 minuti (180 ° C).
- A cottura ultimata, togliete i petti di pollo. Aggiungere le zucchini, saltandole prima in padella. Cospargere i petti di pollo di sesamo e aggiungere le tagliatelle di zucchini e i NERGI® tagliati a metà.
- Comporre il piatto armoniosamente.

Nergi
Il baby kiwi da spizzicare!



nergi.info

facebook.com/nergi.babykiwi