

Crocchette di pollo

Utilizzare a complemento di un regime ipocalorico vario

Insalatona di verdure fresche con crocchette di pollo

Cuocete le crocchette di pollo Centro Mességué seguendo le istruzioni riportate sulla busta.

Nel frattempo, lavate bene e tagliate tutte le verdure. Mischiate tutto insieme in un'insalatiera. Emulsionare in una piccola ciotola l'aceto, l'olio, il succo di limone, il sale e il pepe. Condire l'insalata con l'emulsione.

Disporre le crocchette al centro di un piatto da portata e contornarle con l'insalatona di verdure.



Ingredienti:

Preparato per crocchette di pollo Centro Mességué
mezzo cespo di lattuga, 1 cetriolo
un mazzetto di ravanelli, ½ cipolla
piccola
1 finocchio, ½ costa di sedano
rucola, aceto di mele
olio, 1 cucchiaino di succo di limone
sale e pepe q.b.