

PRIMI PIATTI

Insalata d'orzo con coscia di galletto alla salvia

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Trentino-Alto Adige](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [medio](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

300 g di orzo bollito
1 peperone rosso e 1 verde
1 pomodoro
sedano giallo
olio d'oliva
sale
4 cosce di galletto amburghese
salvia
vino bianco

PREPARAZIONE

1 Tagliare le verdure a cubetti, condire con olio d'oliva e sale e preparare un'insalata con l'orzo bollito.

Rosolare le cosce del galletto con la salvia e cuocere con il vino bianco.