

SECONDI PIATTI

Pollo all'albese

LUOGO: Europa / Italia / Piemonte

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 10 min COSTO: elevato

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media

NOTE: + 2 ORE DI RIPOSO



INGREDIENTI

PETTO DI POLLO già lessato - 2

TARTUFI 1

LIMONE 1

PARMIGIANO REGGIANO 50 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4

cucchiai da tavola

SPICCHIO DI AGLIO ½

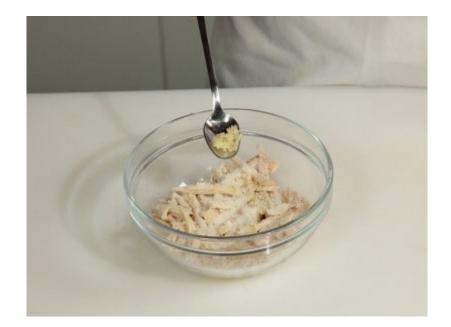
PREPARAZIONE

Tagliate i petti di pollo a listelli sottili e poneteli in una terrina, conditeli con olio d'oliva, il succo di un limone, un cucchiaio di parmigiano reggiano, mezzo spicchio d'aglio tagliato finissimo e mescolate il tutto.









2 Prendete il tartufo, spazzolatelo e pulitelo accuratamente e ricoprite il pollo condito in precedenza con sottilissime lamelle di tartufo.



3 Lasciate riposare in un luogo fresco e servite.