

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
cucchiaini da tavola
SPICCHIO DI AGLIO ½

PREPARAZIONE

- 1 Tagliate i petti di pollo a listelli sottili e poneteli in una terrina, conditeli con olio d'oliva, il succo di un limone, un cucchiaino 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.