



Cestino di brisée con insalata di pollo

Antipasti

🕒 35m

👥 4



Ingredienti

- 1 Confezione 1 confezione di Pasta Brisée Leggera
- 11 Petto di pollo
- 1 Cespo 1 cespo Insalata riccia
- 100 g 100 g di Fagiolini
- 11 Limone
- 11 Carota
- 1 q.b. Semini di sesamo q.b.
- 1 q.b. Sale q.b.
- 1 q.b. 44005 q.b.

Informazioni nutrizionali

Numero di porzioni

Preparazione

PASSAGGI 1 Srotolate la Pasta Brisée Leggera Buitoni, dividetela in 4 parti e disponetela su di una ciotola da forno rovesciata. Infornate a 180° per 15 minuti circa. Una volta fredda, togliete dallo stampo e rigirate ottenendo 4 cestini. Tagliate il pollo a fettine e saltatelo in padella con olio, sale e una spolverata di paprika. Disponete l'insalata sul fondo, unite i fagiolini e il pollo e condite con un battuto di olio, succo di limone, formaggio, erba cipollina e sale.