

[TUTTE LE RICETTE](#)

INSALATA CON PETTO DI POLLO, QUINOA, ZUCCHINA, POMODORINI

25 MIN

MEDIA

SECONDO

INGREDIENTI

INGREDIENTI PER UNA PERSONA:

- 50 g petto di pollo
- 1 zucchina
- 4 pomodorini perini
- 80 g di quinoa
- 1 cucchiaino di aceto di vino bianco
- Olio extravergine di oliva
- Sale
- Pepe

PREPARAZIONE

Riscaldare una griglia a fuoco moderato. Quando è sufficientemente calda, grigliare il petto di pollo per 5 minuti e poi girare. Una volta cotto, tagliarlo a listarelle.

Lavare la zucchina e tagliarla a listarelle con un pelapatate. Lavare i pomodorini perini e tagliarli a metà. Nel mentre, fate cuocere la quinoa in acqua salata per circa 20 minuti.

Una volta pronta, unite tutti gli ingredienti direttamente nella vostra schiscia e condite con un cucchiaino di aceto di vino bianco, sale, pepe ed olio extravergine di oliva.

PER UN TOCCO IN PIÙ



Come tocco finale, l'Extra Vergine Premi e Spremi è perfetto e sempre a portata di mano!

CONDIVIDI



TERMINI DI UTILIZZO

PRIVACY POLICY

COOKIES POLICY

FOOD SERVICE

DATI SOCIETARI

CONTATTACI

