



Gli antipasti tradizionali

MINI BURGER CON POLLO, RADICCHIO, RUCOLA E CIPOLLA



Ingredienti

1 PANINO
.....
1 FILETTO DI POLLO
.....
RUCOLA
.....
2 CIPOLLE ROSSE CO.P.A.P.
.....
1/2 RADICCHIO
.....
SALE e PEPE a piacere
.....
OLIO EXTRA VERGINE DI
OLIVA

Procedimento

- Tagliate il filetto di pollo a listarelle e cuocetele in padella fino a farle rosolare;
- Tagliate rucola e radicchio a piccoli pezzi;
- Lavate le cipolle e tagliatele ad anelli;
- Scaldate in una padella un paio di cucchiaini di olio extravergine, versate la cipolla tagliata ad anelli e cuocete a fiamma media per farla appassire;
- Tagliate a metà il panino e componetelo a piacimento.