

Pollo bollito con olio alla senape



Ingredienti (per 1 porzione)

120 g di fettine di petto di pollo

1 carote Passo dopo Passo Despar

1 gambo di sedano

mezza cipolla bionda

1 cucchiaio di olio extra vergine di oliva Bio,Logico Despar

1 cucchiaio di senape in grani

1 pizzico di sale

1 pizzico di pepe

Procedimento

1. Metto il petto di pollo in una pentola insieme alla carota e alla cipolla sbucciate, e al sedano ben lavato. Copro d'acqua fredda e metto sul fuoco.
2. Porto a bollire e cuocio per 15 minuti, scolo e adagio il pollo su un piatto.
3. Mescolo l'olio alla senape e aggiungo sale e pepe. Verso il condimento sopra il pollo e servo.