



CHEF
MARCO DI LORENZI

LE RICETTE

“L’ITALIA NEL PIATTO”

INSALATA TIEPIDA DEL DUCA D’URBINO

INGREDIENTI

400 gr. Pollo ruspante del Montefeltro;
40 gr. di insalata verde;
100 gr. Yogurt magro;
2 filetti d’alici sott’olio;
Succo di un limone;
g 10 Erbette aromatiche (rosmarino, timo, salvia); erba cipollina;
1 spicchio d’aglio;
20 gr. Brunoise di pomodori ramati;
40 gr. Prosciutto di Carpegna.

PREPARAZIONE:

Disossare il pollo, condire con le erbette aromatiche e l’aglio tritato, tenere in frigorifero. Pulire accuratamente l’insalata e preparare la salsa con lo yogurt, i filetti di alici tritati, l’erba cipollina e la brunoise di pomodoro fresco. Grigliare il pollo in una griglia o in padella antiaderente, regolare di sale e scaloppare: disporre al centro del piatto l’insalata verde, il pollo, la julienne di prosciutto di Carpegna e la salsa allo yogurt.