



PARTECIPA AL NOSTRO BLOG

**DANTE**

Scrivi a [ricettedifamiglia@oliodante.com](mailto:ricettedifamiglia@oliodante.com)  
e chiedi un consiglio allo chef di Olio Dante

## WRAP DI POLLO E VERDURE

[www.spadellatissima.com](http://www.spadellatissima.com)



### Ingredienti:

1 piadina sottile all'olio extravergine d'oliva  
3 fusi di pollo  
2 zucchine  
2 carote  
2 o 3 foglie di insalata iceberg  
1 cucchiaino di maionese  
Olio evo (io Dante)  
Sale e pepe q.b.

### Preparazione:

Iniziate facendo bollire in acqua salata i fusi di pollo insieme ad un pezzetto di carota, uno di zuccina, un filo d'olio, sale e pepe. Lasciate cuocere per 15 minuti e nel frattempo tagliate le restanti carote e zucchine a fiammifero. Cuocete le verdure su una piastra molto calda unta con un filo d'olio. Giratele spesso con una paletta in modo che rimangano rosolate ma non bruciate. Quando sono cotte aggiustate di sale e mettetele da parte in una ciotola. Scolate il pollo, eliminate la pelle e i pezzetti di verdura e disossatelo. Riducete la carne a pezzetti e rosolatela per 5 minuti sulla stessa piastra dove avete cotto le verdure. Una volta ripassato unitele alle verdure nella ciotola. Sempre sulla stessa piastra scaldate la piadina, aggiungete poca maionese e farcitemela con insalata iceberg e con il pollo e le verdure. Arrotolate la piada, servite su un letto di insalata e buon appetito!

