OLIO CUORE

Panino integrale con pollo



Ingredienti

- 4 panini integrali
- 200 g petto di pollo
- farina q.b.
- 2 cucchiai **Olio di Mais Cuore**
- 100 g **Maionese Vegetale Cuore Topdown**
- 30 g cavolo cappuccio
- 30 g cavolo viola
- sale q.b.
- pepe q.b.

- **Portata: Piatti unici**
- **Tempo: 5"**
- **Persone: 4**
- **Calorie: 371.25 Kcal**
- **Grassi: 19.75 g**

Preparazione

- Tagliare il petto di pollo a straccetti, poi infarinarli.
- In una padella scaldare l'**Olio Cuore** e rosolare gli straccetti di pollo. Regolare di sale e di pepe.
- Tagliare a metà i pani, spalmarli con la **Maionese Vegetale Cuore Topdown**, poi completare con gli straccetti di pollo e i cavoli tagliati a julienne. Spolverizzare con pepe, se gradito, e servire.

La ricetta è stata preparata con:



Maionese Vegetale TopDown