Citterio propone due innovative ricette del pokè

bresaola-con-cavolo-cappuccio-cetrioli-noci-e-limone-667c051f

La tradizionale **Bresaola della Valtellina I.G.P.** è protagonista della prima ricetta, abbinata con il cavolo cappuccio e i cetrioli, in una versione speciale del pokè, dove il riso viene sostituito da una componente vegetale.

Nella seconda ricetta proposta la proteina scelta è il **Petto di Pollo**, un salume trasversale a tutta l'Italia, che presenta delle interessanti proprietà nutrizionali, con pochi grassi e ricco di proteine. Citterio propone il Petto di pollo abbinato a una misticanza di frutti rossi e fiori, creando così un piatto fresco e colorato, da gustare in ogni stagione.

Bresaola con cavolo cappuccio, cetrioli, noci e limone

Tempo di preparazione: 10 minuti
Difficoltà: facile

Ingredienti per una persona

70 g di taglio fresco Bresaola della Valtellina IGP Citterio
1 cavolo cappuccio
1 cetriolo
2/3 noci sbriciolate
1 limone
Sale
Olio EVO

Preparazione

Tagliare a striscioline il cavolo cappuccio e a rondelle il cetriolo. Formare delle roselline con le fette di Bresaola. Comporre il pokè dividendo mentalmente in tre parti una ciotola: in un terzo mettere le roselline di Bresaola, in un altro le fettine di cetriolo e nel terzo le striscioline di cavolo cappuccio. Su tutto versare le noci e condire con sale, limone e olio extravergine d’oliva.



Petto di pollo con misticanza ai frutti rossi e fiori

Tempo di preparazione: 10 minuti
Difficoltà: facile

Ingredienti per una persona

90g di taglio fresco in leggerezza Petto di Pollo al forno Citterio
150g di insalata misticanza con fiori
Frutti rossi: lamponi, more, mirtilli a piacere
Sale
Olio EVO

Preparazione

Lavare i frutti rossi. Preparare e condire la misticanza in una ciotola capiente e unire i frutti rossi, tenendone una parte per la decorazione. Appoggiare le fette di Petto di Pollo e decorare con fiori e frutti rossi tenuti da parte.