

# Pollo, Pompelmo e Senape

## INGREDIENTI

- PETTO DI POLLO
- 2 CUCCHIAI DI SENAPE
- 2 CUCCHIAI DI OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA
- 1 LIMONE (SUCCO)
- 1 POMPELMO
- UVETTA E PINOLI (1 TAZZINA)
- SALE MARINO INTEGRALE
- ALCUNE FOGLIE DI INSALATA
- CURRY

## PROCEDIMENTO

- Cuoci i petti di pollo su una piastra ben calda.
- Una volta cotti, tagliali a striscioline e, ancora caldi, condiscili con le uvette, i pinoli e un composto di linone, senape, olio, curry e sale.
- Servi su un letto di insalata tenera e fette di pompelmo.

Possono interessarti anche molte altre **ricette di cucina naturale e preventiva**. Resta in perfetta forma psicofisica alimentandoti nel modo più naturale possibile.