

OLIO CUORE

## Bocconcini di pollo al lemongrass e pesto



### Ingredienti

- **Pesto alla Genovese Cuore**
- 200 g bocconcini di pollo
- 1 cipolla
- 2 carote
- lemon grass in polvere q.b.
- salsa di soia
- **Olio di Mais Cuore**

- **Portata: Secondi**
- **Persone: 2**

[https://www.youtube.com/embed/i2\\_94g1dagw?rel=0](https://www.youtube.com/embed/i2_94g1dagw?rel=0)

---

## Preparazione

Tritare la cipolla e farla appassire – assieme alle carote tagliate a listarelle – in una padella con un filo di Olio di Mais Cuore, sale e pepe.

Aggiungervi il pollo tagliato a dadini. Far saltare il tutto insieme aggiungendovi la salsa di soia e il lemon grass secco.

Una volta cotto impiattare e aggiungendo una generosa cucchiata di Pesto alla Genovese Cuore.

---

La ricetta è stata preparata con:



**Olio di Mais**



**Pesto alla Genovese**



**Pesto alla Genovese senza Aglio**