



## FILENI VI AUGURA UN FELICE 2021 CON LA RICETTA DELLA TERRINA DI POLLO E ORTAGGI

*Cingoli, dicembre 2020* – Il 2021 si avvicina e **Fileni** desidera augurarvi un nuovo anno straordinario proponendovi una ricetta colorata e irresistibile per stupire i vostri cari durante il **cenone di Capodanno**: la **Terrina di pollo e ortaggi**.

Lasciatevi avvolgere dal gusto delicato e genuino di questa idea semplice e divertente che vi farà riscoprire il **sapore autentico della tradizione** in un piatto unico e originale.

La filosofia di Fileni è improntata su due principi cardine: **la qualità della propria offerta e la sostenibilità della filiera**.

Infatti da sempre l'azienda mette al centro delle proprie priorità **il benessere degli animali e dei consumatori**, facendo vivere loro un vero e proprio viaggio alla **riscoperta della tradizione italiana** attraverso il gusto autentico di prodotti allevati all'interno di una **filiera biologica** nel pieno rispetto dell'ambiente.

### Ingredienti per 8 persone

200 g di pancetta affumicata affettata sottilmente  
500 g di petto di pollo privato di tutte le parti grasse  
400 g di zucchine  
400 g di carote  
250 g di fagiolini  
2 dl di panna  
2 albumi  
4 cucchiaini di olio  
1 cucchiaino di aceto (o aceto balsamico)  
Sale e pepe



**Durata: 30 minuti + 45 minuti di cottura - Dosi: 8 persone**

### Preparazione:

1. Pulite carote, zucchine e fagiolini. In un tegame con acqua salata in ebollizione fate cuocere le verdure tenendole al dente. Scolatele ed immergetele in acqua fredda quindi scolatele nuovamente. Dividete il petto di pollo a cubetti, poneteli nel frullatore, unite gli albumi, sale e pepe e frullate unendo poco per volta la panna.
2. Foderate una terrina con le fette di pancetta; disponetevi sopra uno strato di pollo frullato.
3. Mettetevi sopra i fagiolini affiancati l'un l'altro quindi proseguite con uno strato di pollo, premendolo bene.

- Disponete poi le carote, altro pollo, le zucchine divise a metà e terminate con il composto di pollo. Richiudete con la pancetta e coprite la terrina con il coperchio. Cuocete a bagnomaria in forno per 45 minuti a 160 °C. Togliete la terrina dal forno e lasciatela raffreddare prima di sformarla.
- Tagliate a fette e spennellate con un po' di vinaigrette prima di servire.

Vino consigliato: Pigato (Bianco, Liguria) servito a 12 °C

### Prodotto utilizzato

<p><i>Petto di Pollo a Fette Antibiotic Free</i></p> <p><i>Peso: 250 g</i></p> <p><i>Prezzo al pubblico: 13,90 €/kg</i></p>	 A photograph of a white plastic tray containing several slices of raw chicken breast. The tray has a label with the Fileni logo and text in Italian, including 'PETTO DI POLLO' and 'ANTIBIOTIC FREE'. The chicken is pinkish-red and appears fresh.
---	---

### Il Gruppo Fileni

*Il Gruppo Fileni - leader nel mercato delle carni bianche biologiche – è sul mercato da oltre 40 anni e ha sede a Cingoli (provincia di Macerata). Con i marchi Fileni, Fileni BIO, Sempre Domenica e Club dei Galli, presenti in maniera capillare nei canali GDO, Normal Trade e [Ho.re.cc](http://Ho.re.cc), è una delle principali aziende italiane del settore. Fileni Alimentare Spa può contare oggi su un fatturato di 453 milioni di euro, oltre 1.800 dipendenti e circa 300 allevamenti. L'azienda fa del benessere animale e della sostenibilità ambientale i suoi tratti distintivi: per questo, dal 2000 ha acquisito la certificazione per la produzione biologica e da allora ha investito con decisione per potenziare la propria filiera, arrivando a proporre - nel 2019 - una gamma di prodotti biologici completa e in linea con i bisogni dei consumatori di oggi che include anche prodotti servizio come uova e brodo e un'esclusiva proposta di carni rosse. Dal 2013 Fileni è Partner Strategico dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo.*

#### Ufficio stampa:

Aida Partners – Alessandro Norata – [alessandro.norata@aidapartners.com](mailto:alessandro.norata@aidapartners.com) – 344-1127938

Rossella Cavalluzzo - [rossella.Cavalluzzo@aidapartners.com](mailto:rossella.Cavalluzzo@aidapartners.com) - 3488282284