BOLLITO MISTO CON FRIGGIONE



Chef: Leonardo Pellacani

Menù-Zutaten

300 g Friggione alla Bolognese - K91X

300 g Quarto posteriore di pollo cotto sottovuoto - 2P9

60 g Prezzemolina - VD7

60 g Salsa del mio paese - VSH

60 g Salsa di cavolo viola - XX0X

q.b. Fiocchi di Sale marino "Pyramide" di Cipro - 1779

Zutaten

300 g Lingua di manzo

300 g Polpa di manzo per bollito

q.b. Sale e pepe

Zubereitung

Per 6 persone

Lessare la lingua e la polpa di manzo. Scaldare il quarto di pollo in acqua bollente. Comporre il piatto allestendo per prime le salse. A seguire posizionare la lingua tagliata a cubo sulla Prezzemolina e il manzo, sempre tagliato a cubo, sulla Salsa del mio paese. Spolpare la coscia di pollo e posizionarne una parte sulla Salsa di cavolo viola. Scaldare il Friggione e disporlo al centro del piatto. Ultimare con sale e pepe.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Geschäftssitz/Produktion: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Verwaltung: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)