CHICKEN NUGGETS



Menù-Zutaten

100 g Crema di zucca (Kürbiscreme) - EC0K
100 g Funghi prataioli trifolati in asettico (Gedünstete Champignons, aseptisch zubereitet) - FE3
15 g Fiokki - PC0
2 g Sale alle erbe (Kräutersalz) - PG0

Zutaten

300 g Hähnchen- (oder Truthahn-)hackfleisch

Chef: Monica Copetti

Glutenfrei

Zubereitung

(Mengenangaben für 20 Nuggets)
Das Hähnchenfleisch durch den Fleischwolf drehen und mit 10 g Fiokki und dem Kräutersalz verkneten. Die Masse halbieren. Zu einer Hälfte die Kürbiscreme und die restlichen 5 g Fiokki geben.
Die im Mixer zerkleinerten Pilze mit der anderen Hälfte der Masse vermischen. Mit Keksausstechern Nuggets ausstechen und diese in Paniermehl wälzen.

© 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)