ÈPOLLOEPISELLI MIT KARTOFFEL-STÄNGELKOHL-CARPACCIO



Menù-Zutaten

120 g Patate pronte al naturale (Essfertige Kartoffeln „natur“) - Z62
180 g Èpolloepiselli - S5QX
60 g Èfriarielli - B41
q.b. Olio extravergine di oliva „Classico“ (Natives Olivenöl extra „Classico“) - EK0X

Zutaten

n.B. Salz und Pfeffer
n.B. Radieschensprossen

Chef: Maurizio Ferrari

Zubereitung

Für 1 Person
Die Kartoffeln in Scheiben schneiden, auf dem Teller anrichten und mit Öl, Salz, Pfeffer und Petersilie würzen. Die Èfriarielli in die Mitte setzen und alles 1–2 Minuten in der Mikrowelle erhitzen. Die Èpolloepiselli 90 Sekunden erhitzen, auf die Èfriarielli geben und mit Radieschensprossen und etwas nativem Olivenöl extra garnieren.

© 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)